

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1307 du 27 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Reuilly », « Sancerre », « Quincy », « Coteaux du Giennois », « Menetou-Salon », « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », « Pouilly-sur-Loire », « Jurançon », « Gaillac » et « Gaillac premières côtes »

NOR : *AGRT0919577D*

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° 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, et 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 25 juin 2008, 4 mars 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 :

- « Reuilly » ;
- « Sancerre » ;
- « Quincy » ;
- « Coteaux du Giennois » ;
- « Menetou-Salon » ;
- « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ;
- « Pouilly-sur-Loire » ;
- « Jurançon » ;
- « Gaillac » ;
- « Gaillac premières côtes ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 24 août 1961 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Reuilly » ;
- le décret du 23 janvier 1959 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Sancerre » ;
- le décret du 6 août 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Quincy » ;
- le décret du 15 mai 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » ;
- le décret du 23 janvier 1959 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et « Pouilly-sur-Loire » ;
- le décret du 17 octobre 1975 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Jurançon » et « Jurançon sec » ;
- le décret du 31 août 2005 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » (pour les vins rouges et rosés) ;

- le décret du 31 août 2005 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » (pour les vins blancs tranquilles et les vins mousseux) ;
- décret du 26 novembre 2004 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes ».

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 27 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,*

ÉRIC 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 « REUILLY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Reuilly », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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 Cher

Chéry, Lazenay, Lury-sur-Arnon, Preuilly.

Département de l'Indre

Diou, Reuilly.

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 31 mai et 1^{er} juin 1990.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Cher : Brinay, Cerbois, Foëcy, Limeux, Méreau, Quincy.

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

- a) Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.
- b) Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.
- c) Les vins rosés sont issus des cépages pinot gris G et pinot noir N.

2° Règles de proportion :

Pas de disposition particulière.

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

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 700 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,45 mètre maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de dix yeux francs par pied dont huit yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de douze yeux francs par pied, deux baguettes à quatre yeux francs maximum, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille cordon de Royat avec un maximum de quatorze yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à deux yeux francs maximum.

Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de huit yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

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) Les corrections de pente doivent respecter la séquence pédologique naturelle de la parcelle ;
- b) Le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

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

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins

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

170 grammes par litre de moût, pour les vins blancs ;

175 grammes par litre de moût, pour les vins rosés et rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins 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 blancs, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 63 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 69 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 :

– de 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.

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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;

– inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

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

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 %.

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

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 matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° Dispositions par type de produit :

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

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

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir.

2° 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 vignes, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 31 mai et 1^{er} juin 1990, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2010 incluse.

2° Encépagement :

A titre transitoire, les parcelles ou parties de parcelles plantées en cépage sauvignon gris G avant la date d'homologation du présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

3° Mode de conduite :

A titre transitoire, les parcelles de vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

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

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

2° Dispositions particulières :

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

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

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 de chaque année.

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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

3. 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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, une demande préalable doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de l'avis de l'ODG aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

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 Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Visite 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
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et 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 « SANCERRE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sancerre », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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 du Cher : Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 1^{er}, 2 et 3 juin 1983 et des 29 et 30 août 1990.

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 Cher

Aubinges, Crosses, Henrichemont, Humbligny, Jalognes, Menetou-Salon, Morogues, Neuvy-deux-Clochers, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix.

Département de la Nièvre

Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, Garchy, La Celle-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Pougny, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Saint-Loup, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Père, Tracy-sur-Loire.

Département du Loiret

Beaulieu, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson, Thou.

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

- a) Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.
- b) Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

2° Règles de proportion :

Pas de dispositions particulières.

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

- a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 100 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,30 mètre maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

- b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de dix yeux francs par pied dont huit yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de douze yeux francs par pied, deux baguettes à quatre yeux francs maximum, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille cordon de Royat avec maximum de quatorze yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à deux yeux francs maximum.

Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de huit yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle.

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

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

- d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

- 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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

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) Les corrections de pente doivent respecter la séquence pédologique naturelle de la parcelle ;

b) Le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est interdit.

c) Les parcelles doivent être conduites afin de limiter l'érosion liée au ruissellement des eaux.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

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

170 grammes par litre de moût, pour les vins blancs ;

175 grammes par litre de moût, pour les vins rosés et rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins 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 blancs, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 63 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 69 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 :

– de 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.

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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;

– inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

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

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 %.

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

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 matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° Dispositions par types de produit :

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

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

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 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

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leurs surfaces et leurs encépagements dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 1^{er}, 2 et 3 juin 1983 et 29 et 30 août 1990, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° Mode de conduite :

A titre transitoire les parcelles plantées en vignes avant la date d'homologation du présent cahier des charges dont l'écartement entre pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

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

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 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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

3. 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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, une demande préalable doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de l'avis de l'ODG aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

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. Pour les nouvelles habilitations : – vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain
A.3 Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Venue 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
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et 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 « QUINCY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quincy » initialement reconnue par le décret du 6 août 1936 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Cher : Brinay, Quincy.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 21 et 22 février 1990.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

- département du Cher : Cerbois, Chéry, Foëcy, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Méreau et Preuilly.
- département de l'Indre : Diou et Reuilly.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : sauvignon B ;
- cépage accessoire : sauvignon gris G.

2° Règles de proportion :

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % 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 5 500 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs de 1,45 mètre maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de dix yeux francs par pied dont huit yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de douze yeux francs par pied, deux baguettes à quatre yeux francs maximum, et deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille cordon de Royat avec un maximum de quatorze yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à deux yeux francs maximum.

Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de huit yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 7 200 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

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, le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est interdit, et il est obligatoire d'y entretenir un couvert végétal.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin

a) Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins 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 :

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 75 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 :

- de 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 du seul cépage sauvignon B ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage sauvignon gris G est inférieure ou égale à 10 %.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

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

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

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 matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

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

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

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

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

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte.

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

A titre transitoire, les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont :

- la densité est inférieure à 5 500 pieds à l'hectare ;
- l'écartement entre rangs est compris entre 1,45 mètre et 1,55 mètre ;
- l'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 1,25 mètre et 1,40 mètre,

continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

Pour ces parcelles, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 5 %.

*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 « Quincy » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

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

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

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 de chaque année.

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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

Cette déclaration permet de déclencher les contrôles produits en interne et en externe.

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

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

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

II. – Registres particuliers

1. Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant, pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment, pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé, en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et le cas échéant le numéro de contrat interprofessionnel.

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 Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain
A.3. Outil de transformation, conditionnement et stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Visite 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
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et 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 « COTEAUX DU GIENNOIS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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 Loiret

Beaulieu, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson, Thou.

Département de la Nièvre

Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 septembre 1994.

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

3^o **Aire de proximité immédiate :**

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

Département du Cher

Bannay, Bué, Crézancy, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Département du Loiret

Saint-Brisson.

Département de la Nièvre

Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.

Département de l'Yonne

Lavau.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

- a) Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.
 b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay N et pinot noir N.

2° Règles de proportion :

La proportion de chacun des deux cépages, gamay N et pinot noir N, ne peut être supérieure à 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 à la plantation de 5 700 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,40 mètre maximum.

L'écartement entre les pieds, sur un même rang, est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

- b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages sauvignon B et pinot noir N	Soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum Soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle
Cépage gamay N	Soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum Soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum Soit en taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs maximum

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

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

- d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

- 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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

- 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) Les corrections de pente doivent respecter le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles.

b) Le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de dispositions particulières.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de dispositions particulières.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

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

161 grammes par litre de moût, pour les vins blancs ;

166 grammes par litre de moût, pour les vins rosés et rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 blancs, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 63 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 69 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 :

– de 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 rouges et rosés ne peuvent être issus d'un seul cépage.

La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 20 %.

La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 20 %.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;

– inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

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

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 %.

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des 5 dernières années.

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 matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° Dispositions par type de produit :

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

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

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 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° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G avant la date d'homologation du présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° Mode de conduite :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont l'écartement entre pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

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

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 de chaque année.

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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

3. 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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, une demande préalable doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de l'avis de l'ODG aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant, pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment, pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot, exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

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 Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Visite 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
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Examen analytique pour les vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Examen organoleptique pour les vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MENETOU-SALON »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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 du Cher :

Aubinges, Humbligny, Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.

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 Cher

Bannay, Bué, Crézancy, Crosses, Henrichemont, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Neuvy-deux-Clochiers, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.

b) Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

2° Règles de proportion :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 200 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,40 mètre maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,80 mètre et 1,15 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

– soit en taille Guyot simple avec un maximum de dix yeux francs par pied dont huit yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;

– soit en taille Guyot double avec un maximum de douze yeux francs par pied, deux baguettes à quatre yeux francs maximum, et deux coursons à deux yeux francs maximum ;

– soit en taille cordon de Royat avec maximum de quatorze yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à deux yeux francs maximum.

Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de huit yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;

9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

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) Les corrections de pente doivent respecter le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles.

b) Le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est interdit, et il est obligatoire d'y entretenir un couvert végétal.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

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

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

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

170 grammes par litre de moût, pour les vins blancs ;

175 grammes par litre de moût, pour les vins rosés et rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins 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 blancs, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 63 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 69 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 :

– de 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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;

– inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

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

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 %.

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

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 matériel de vinification en fer oxydable doit être recouvert d'une couche de protection.

2° Dispositions par type de produit :

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural ;

Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

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

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte ;

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 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° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation, d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° **Mode de conduite :**

A titre transitoire, les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges :

- dont la densité est inférieure à 6 200 pieds à l'hectare ;
- ou dont l'écartement entre pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre ;
- ou dont l'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 1,15 mètre et 1,20 mètre ;
- et dont l'écartement entre rang est compris entre 1,40 mètre et 1,45 mètre,

continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

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

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

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 de chaque année.

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.

2. **Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :**

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

3. **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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

5° **Remaniement des parcelles :**

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, une demande préalable doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de l'avis de l'ODG aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retrait(s), (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et le cas échéant le numéro de contrat interprofessionnel.

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 Pour les nouvelles habilitations : Vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Visite 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
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Documentaire et visite sur site

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POUILLY-FUMÉ »
OU « BLANC FUMÉ DE POUILLY » ET DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POUILLY-SUR-LOIRE »**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », initialement reconnues par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires**

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

III. – Couleurs et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » est réservée aux vins tranquilles blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » 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 Nièvre : Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 28 et 29 mai 1986.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

- département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétérol, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon ;
- département de la Nièvre : Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père, Pougny ;
- département du Loiret : Beaulieu, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson, Thou.

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

APPELLATION	CÉPAGES
AOC « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly »	Les vins sont issus du seul cépage sauvignon B.
AOC « Pouilly-sur-Loire »	Les vins sont issus du seul cépage chasselas B.

2° Règles de proportion :

Pas de disposition particulière.

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

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,40 mètre maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de dix yeux francs par pied dont huit yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à deux yeux francs maximum ;
- soit en taille cordon de Royat avec maximum de quatorze yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à deux yeux francs maximum.

Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de huit yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 500 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 %.

– pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

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 :

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

a) Les corrections de pente doivent respecter le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles ;

b) Le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne, est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

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

APPELLATION	RICHESSA MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly »	170	10,50 % vol.
AOC « Pouilly-sur-Loire »	153	9,50 % 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 65 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 75 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 :

- de 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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

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

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

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 matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

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

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

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

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

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte.

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) A titre transitoire, les parcelles ou parties de parcelles plantées en cépage sauvignon gris G, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », jusqu'à leur arrachage.

b) A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage chasselas B avant la date d'homologation du présent cahier des charges, au sein desquelles sont présents, en mélange, des pieds de cépage sauvignon B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

2° Mode de conduite :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre ou supérieur à 1,20 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », ou du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » jusqu'à leur arrachage.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ou l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », 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 et accompagnées de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

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

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

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 de chaque année.

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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime, dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

3. 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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, une demande préalable doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de l'avis de l'ODG aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage et conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

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 Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A.3. Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Visite 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
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation est obligatoirement suivi par la mention « sec » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vendanges tardives » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » est réservée aux vins blancs 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 des Pyrénées-Atlantiques : Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroïn, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Moneïn, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust et Uzons.

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 11 et 12 février 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 :**

- a) Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : petit manseng B, gros manseng B ;
 - cépages accessoires : camaralet de Lasseube B, courbu B, petit courbu B et lauzet B.
- b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des seuls cépages petit manseng B et gros manseng B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages principaux est supérieure à 50 %.

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 4 000 pieds à l'hectare.

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 les rangs est de 2,80 mètres maximum.

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.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 16 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 16 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot double, avec un maximum de 20 yeux francs par pied.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

12 pour les vignes taillées en taille cordon de Royat et en taille Guyot simple ;

16 pour les vignes taillées en taille Guyot double.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement palissées en « palissage plan relevé » et la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée en limite inférieure à 0,30 mètre en dessous du premier fil porteur et en limite supérieure à la hauteur du palissage.

Pour les vignes plantées en terrasse, la hauteur de feuillage palissée est au minimum de 1,55 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article 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 :

- a) Le désherbage des tournières est interdit ;
- b) Le désherbage total des vignes est interdit ;
- c) L'épamprage chimique est interdit.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

Pour bénéficier de la mention « vendanges tardives », la date de début des vendanges est postérieure d'au moins cinq semaines à celle fixée pour l'appellation « Jurançon ».

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Les vins sont issus de raisins récoltés par tries successives, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».

Le passerillage hors souche est interdit sauf s'il est réalisé au cœur de la parcelle.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

APPELLATION, MENTION	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	187	11,50 % vol.
AOC « Jurançon »	226	13,50 % vol.
AOC « Jurançon » complétée de la mention « vendanges tardives »	281	17 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « sec » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », à 40 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 60 hectolitres par hectare.

d) 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 affectée de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

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

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », à 40 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

a) 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.

b) Le bénéfice de la mention « vendanges tardives » ne peut être accordé qu'aux vins provenant :

- des parcelles de vignes qu'à partir de la cinquième 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 cinquième 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 cinquième 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 :

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » et l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon ».

La quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » affectée d'un coefficient K.

Ce coefficient est égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » par le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon ».

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 d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre
AOC « Jurançon »	Supérieure à 35 grammes par litre
AOC « Jurançon » complétée de la mention « vendanges tardives »	Supérieure à 35 grammes par litre

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne font l'objet d'aucun enrichissement et toute pratique de concentration est interdite.

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

APPELLATION, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	14 % vol.
AOC « Jurançon »	17,50 % vol.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la deuxième 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 ;
- 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 pour le stockage des produits conditionnés.

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

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

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 juin de la deuxième 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° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 11 et 12 février 2004, 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 2024 incluse.

2° Mode de conduite :

Les parcelles plantées en vigne à la date d'homologation du présent cahier des charges 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° d) 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 décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

- a) La mention « sec » est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » au moins huit jours avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).

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.

2. Déclaration de renonciation à produire :

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

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est 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, et, le cas échéant, la mention ;
- 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 transactions et des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai maximum de huit jours avant la première retraisement faisant l'objet de ladite transaction. Pour les vins non retirés dans un délai d'un mois après la transaction, une déclaration de retraisement est effectuée pour chacune d'entre elles dans un délai minimum de huit jours avant celle-ci.

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 moins huit jours ouvrés avant le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

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 d'un mois maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires en matière de mode de conduite :

Tout opérateur producteur de raisins tient à jour la liste des parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles plantées en terrasses.

Le registre est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

Registre des contrôles de maturité :

Tout opérateur producteur de raisins doit enregistrer les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.

Le registre doit être renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

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, densité de plantation et palissage, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (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, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères par pied, à partir du stade phénologique dit « floraison » et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat du vignoble	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte (récolte manuelle, tries successives)	Contrôle terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement de 200 grains sur les parcelles et contrôle réfractométrique
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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 DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits
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 (mention « vendanges tardives » et mention « sec »)	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac », initialement reconnue par les décrets du 21 mars 1938 (vins blancs) et du 23 octobre 1970 (vins rouges et rosés), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation est complété par la mention « méthode ancestrale » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation est complété par la mention « primeur » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation est complété par la mention « doux » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » est réservée aux vins blancs tranquilles et mousseux ainsi qu'aux vins rouges et rosés tranquilles.

La mention « méthode ancestrale » est réservée aux vins mousseux de type aromatique.

La mention « primeur » est réservée aux vins blancs et rouges tranquilles.

La mention « doux » est réservée aux vins blancs tranquilles et mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale ».

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

1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs, et l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

b) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins rouges et rosés et l'élevage des vins rouges sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon-d'Albi, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Marsal, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 18 mai 1984, 3 et 4 novembre 1999, 6 septembre 2000, 5 et 6 juin 2002, 9 et 10 novembre 2005 et 11 septembre 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes ci-dessus mentionnées 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 :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

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

- cépages principaux : duras N, fer N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, gamay N, merlot N, prunelard N.

c) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage gamay N.

d) Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages suivants : mauzac B, mauzac rose Rs.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur et le type de produit considéré.

a) Vins blancs.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement.

Les cépages duras N et fer N sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion de ces deux cépages, pris ensemble ou séparément, ne peut être inférieure à 40 % de l'encépagement et la proportion de chacun ne peut être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage prunelard N 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 de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,20 mètres maximum.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées.

– soit en taille gobelet, Guyot simple et cordon de Royat avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;

– soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 10 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), ne peut être supérieur à 10.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de :

– vins rouges, rosés et mousseux, la hauteur de feuillage palissé doit être égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs ;

– vins blancs tranquilles, la hauteur de feuillage palissé doit être égale à 0,6 fois l'écartement entre 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.

Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

– 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ainsi que pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;

– 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

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 :

– 6 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;

– 7 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;

– 8 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

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 :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les récipients contenant la vendange destinée à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent contenir une hauteur de raisins supérieure à 0,60 mètre, lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification.

2° **Maturité du raisin :**

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

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs tranquilles	170	10,5 % vol.

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	204	12,5 % vol.
Vins mousseux	153	9 % vol.
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	178	11 % vol.
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	180	10,5 % vol.
Vins rosés et rouges	189	11 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8 %.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et de la mention « doux » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 7 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	60
Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	45
Vins rouges et rosés	55

2° **Rendement butoir :**

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

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	72
Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	54
Vins rouges et rosés	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 :

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » les raisins sont amenés entiers au pressoir.

b) Assemblage des cépages.

Les vins blancs proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal. Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux doit représenter au moins 50 % de l'assemblage ;

Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins deux cépages principaux. Les cépages principaux doivent représenter au moins 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) répondant aux valeurs suivantes :

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) et stade auquel s'applique la valeur
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	Supérieure ou égale à 45 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	Inférieure à 50 grammes par litre (après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition)
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	Supérieure ou égale à 50 grammes par litre (après la prise de mousse)
Vins rouges : – vins présentant un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 % vol. – vins présentant un titre alcoométrique volumique supérieur à 14 % vol – vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) Inférieure ou égale à 2 grammes par litre (lots conditionnés)
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)

Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « doux » présente, après prise de mousse, une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 milligrammes par litre.

Les vins présentent une teneur en acidité volatile répondant aux valeurs suivantes :

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale 10,2 milliéquivalents par litre (lots commercialisés en vrac)

Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3 bars.

Tout lot de vin mousseux élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3,5 bars.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

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 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de :

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximum
Vins blancs tranquilles	13 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	15 %
Vins mousseux	13 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	14 %
Vins rosés et rouges	13,5 %
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	13 %

f) Matériel interdit.

L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdale ou par pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale ».

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie 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.

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Pour l'élaboration des vins blancs, le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2^o Dispositions par type de produit :

a) Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

b) Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.

Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

La prise de mousse se fait uniquement en bouteille à partir du moût partiellement fermenté.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à deux mois.

Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobariométrique.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont vinifiés par macération carbonique en raisins entiers.

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

3^o 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 la déclaration de conditionnement visée au point 6 du chapitre II du présent cahier des charges ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement ou, à l'issue de la durée minimale de conservation en bouteille, sur lies (prise de mousse) pour les vins mousseux.

4° Dispositions relatives au stockage :

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

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 susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural, qu'à l'issue de la période de deux mois de conservation en bouteilles sur lies.

Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de neuf mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage et, au plus tôt, le 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

- vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur », à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de récolte ;
- vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », à l'issue d'une période de 2 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille, à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X. – *Lien à l'origine*

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – *Mesures transitoires*

1° Aire 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 sous réserve qu'elles répondent aux autres conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2025 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999 et du 6 septembre 2000 ;
- 2027 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002 ;
- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

2° Encépagement :

Jusqu'à la récolte 2027 incluse, le sémillon B figure dans la liste des cépages accessoires des vins blancs pour les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 2005.

3° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 500 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds 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 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces vignes soit inférieure à :

- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.

Les vignes concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) Hauteur de feuillage :

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de vins blancs tranquilles peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée si la hauteur de feuillage palissé est égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs.

4° Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange :

Les dispositions relatives à la récolte des raisins et au transport de la vendange destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » s'appliquent à compter de la récolte 2015.

5° Normes analytiques. – Teneur en acidité volatile :

A titre transitoire, les lots de vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent, une teneur en acidité volatile qui ne peut être supérieure à 25 milliéquivalents par litre, sous réserve que les vins :

- soient issus de vendanges surmûries soit par passerillage soit par action de la pourriture noble ;
- soient issus de raisins récoltés manuellement par tries successives ;
- soient issus de raisins récoltés avec une richesse minimale en sucres supérieure ou égale à 280 grammes par litre de moût ;
- aient été élaborés sans enrichissement ;
- présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum supérieur ou égal à 17 %.

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 « Gaillac » 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 et de stock, dans les documents d'accompagnement, 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 :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

a) 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 ;
- date et signature.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au a, 3° du point XI du présent cahier des charges.

b) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire.

c) La déclaration préalable d'affectation parcellaire prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Gaillac » sans mention complémentaire.

2. Déclaration d'intention de production :

Les opérateurs destinant des parcelles à la production :

- de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » complétée ou non de la mention « doux » ;

- de vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;
- de vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux », faisant l'objet des mesures transitoires prévues au 5° du point XI du présent cahier des charges ;
- de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »,

doivent souscrire, avant le 15 août qui précède chaque récolte, une déclaration d'intention de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés et avant le 31 juillet de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

3 bis. Déclaration de revendication pour les vins mousseux :

La déclaration de revendication et de fin de tirage doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

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

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

3 ter. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, une déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion :

- au minimum dix jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- au minimum quatorze jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration des autres vins mousseux.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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.

4. Déclaration préalable de transaction :

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retraitaison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit ;
- 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.

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 avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de l'expédition ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

6. 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 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.

En l'absence d'opération de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de cette obligation déclarative.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de déclassement :

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

Cette déclaration indique notamment :

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

La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.

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

II. – Tenue de registres

Registre des contrôles de maturité :

Tout opérateur, producteur de raisins, doit enregistrer les contrôles de maturités, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

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)	Documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
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 (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Mesure, à la parcelle, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	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	
Dispositions particulières de récolte Récolte manuelle pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » (vins rouges) et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	Contrôle terrain
Maturité du raisin	Documentaire (registre de maturité)
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Durée minimale de conservation en bouteilles sur lies (ou durée de prise de mousse) pour les vins mousseux	Documentaire (cahier de tirage) + contrôle terrain
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain (Cf. B.1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins tranquilles : Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique
Vins mousseux : Vins avant (y compris vin de base) et/ou après élimination du dépôt	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et examen organoleptique
Vins tranquilles : Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « GAILLAC PREMIÈRES CÔTES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », initialement reconnue par le décret du 21 mars 1938, 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 « Gaillac premières côtes » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Bernac, Broze, Cahuzac-sur-Vère, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Gaillac, Labastide-de-Lévis, Lisle-sur-Tarn, Montels et Senouillac.

b) La vinification, l'élaboration et l'élevage sont également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bournazel, Brens, Busque, Les Cabannes, Cadalen,

Campagnac, Carlus, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Combefa, Cordes, Coufouleux, Donnazac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Giroussens, Itzac, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 9 et 10 novembre 2005 et 11 septembre 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° a), 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 :

- cépages principaux : len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % 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 à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

- pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,20 mètres maximum ;
- pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pieds ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille gobelet, Guyot simple et cordon de Royat avec un maximum de dix yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de neuf 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), ne peut être supérieur à neuf.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

- pour les vignes conduites en « palissage plan relevé » la hauteur de feuillage palissé doit être égale à 0,6 fois l'écartement entre rang. 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 ;
- pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 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 6 000 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 culturel de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état culturel 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 :

- 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) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 178 grammes par litre de moût.
- b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
- 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 quatrième 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 troisième 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 troisième 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 raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal.

Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux ne peut être inférieure 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) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

- e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.
 - les pratiques physiques de cryo-sélection sont interdites ;
 - 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'une capacité globale de cuverie 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 l'appellation considérée ou, à défaut, par le rendement visé au 1° du point III.

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 février 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 la déclaration de conditionnement visée au point 6 du chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

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'à partir du 1^{er} mars 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° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée « Gaillac premières côtes », identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

2° Encépagement :

Jusqu'à la récolte 2027 incluse, le sémillon B figure dans la liste des cépages accessoires pour les vignes plantées avant le 28 novembre 2004.

3° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes plantées avant le 28 novembre 2004, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 500 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds 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 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces vignes soit inférieure à :

- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.

Les vignes concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) Hauteur de feuillage.

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites en « palissage plan relevé » peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée si la hauteur de feuillage palissé est égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs.

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 « Gaillac premières côtes » 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 et de stock, dans les documents d'accompagnement, 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 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 ;
- date et signature.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au a), 3° du point XI du présent cahier des charges.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (type de produit et mentions complémentaires).

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 au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés et avant le 31 juillet de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

4. Déclaration préalable de transaction :

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retraitaison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation ;
- 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.

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 avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation ;

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

6. 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 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.

En l'absence d'opérations de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de cette obligation déclarative.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

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 au plus tard le 20 du mois suivant le jour du repli.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin replié ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » ;
- la date et la signature de l'opérateur.

L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé compétent.

8. Déclaration de déclassement :

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

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes ».

La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.

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

II. – Tenue de registres

Registre des contrôles de maturité :

Tout opérateur, producteur de raisins, doit enregistrer les contrôles de maturités, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

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)	Documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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 »
Règles de palissage	Mesure, à la parcelle, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	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	Documentaire (registre de maturité)
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain (cf. B.1. ci-dessus)
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique et organoleptique des vins prêts à être commercialisés	(Détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots