

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1338 du 28 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Collioure », « Fitou », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Malepère », « Cabardès », « Clairette de Bellegarde » et « Clairette du Languedoc » et « Saint-Chinian »

NOR : *AGRT0919706D*

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 13 mai 2009, 27 et 28 mai 2009 et 17 juin 2009,

Décète :

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

- « Collioure » ;
- « Fitou » ;
- « Côtes du Roussillon » ;
- « Côtes du Roussillon Villages » ;
- « Malepère » ;
- « Cabardès » ;
- « Clairette de Bellegarde » ;
- « Clairette du Languedoc » ;
- « Saint-Chinian ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 3 décembre 1971 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » ;
- le décret du 28 avril 1948 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Fitou » ;
- le décret du 15 juillet 2004 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » ;
- le décret du 28 mars 1977 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » ;
- le décret du 2 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » ;
- le décret du 12 février 1999 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès » ;
- le décret du 28 juin 1949 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » ;
- le décret du 12 avril 1965 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc » ;
- le décret du 2 février 2005 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian ».

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 28 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

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

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

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

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

A N N E X E

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », initialement reconnue par le décret du 3 décembre 1971, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénomination géographique et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

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

IV. – *Aire géographique et zones dans lesquelles les 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-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Cases-de-Pène, Elne, Ortaffa, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CÉPAGES
Vins rouges	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépage complémentaire : carignan N Cépage accessoire : cinsaut N
Vins rosés	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépages complémentaires : carignan N, grenache gris G Cépage accessoire : cinsaut N
Vins blancs	Cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G Cépages accessoires : macabeu B, marsanne B, roussanne B, tourbat B, vermentino B

2° Règles de proportion à l'exploitation :

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION à l'exploitation
Vins rouges	La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N, syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement
Vins rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Vins blancs	La proportion des cépages grenache blanc B, et grenache gris G, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement

VI. – Conduite du vignoble

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

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

Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b) Règles de taille.

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

Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied.

La taille doit être terminée avant le 31 mars.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, le fil de base ne peut être placé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre du sol.

Pour le cépage syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple, le palissage comprend au minimum un fil de base et deux fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

La charge par pied est inférieure ou égale à 1,6 kilogramme.

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.

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 :**

a) Les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble ;

b) Afin de préserver le paysage caractéristique du vignoble, les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) ne peuvent pas faire l'objet de modifications importantes.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport, et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Lors du transport de cette vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés.

La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

Les récipients contenant la vendange destinée à la production des vins blancs 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.

La vendange doit être transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2° **Maturité du raisin :**

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

COULEUR DES VINS	RICHELLE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	195	12,0 % vol.
Vins rosés	198	11,5 % vol.
Vins rouges	207	12,0 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 48 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière

*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.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins blancs	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins répondant aux dispositions fixées au 2° du point V
Vins rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins répondant aux dispositions fixées au 2° du point V
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins répondant aux dispositions fixées au 2° du point V

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

e) Pratiques œnologiques et physiques.

L'enrichissement et la concentration sont interdits.

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

g) Capacité de la cuverie de vinification.

L'opérateur doit justifier d'un volume de cuverie de vinification équivalent à 1,50 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

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

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

i) Maîtrise des températures.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2° Disposition par type de produit :

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
Vins rouges	La macération de la vendange (non foulée, foulée ou égrappée) doit durer au moins 5 jours Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 mai de l'année qui suit la récolte
Vins blancs	Le débourbage est obligatoire pour les moûts issus de grenache gris G Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 février de l'année qui suit la récolte

3° Disposition relative 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

Le stockage des bouteilles s'effectue dans un lieu spécifique, isolé et tempéré.

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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, 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.

Les vins ne peuvent pas circuler entre entrepositaires agréés avant le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rouges	16 mai de l'année qui suit celle de la récolte

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
Vins blancs	16 février de l'année qui suit celle de la récolte

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

Les parcelles de vigne plantées à la date d'homologation du présent cahier des charges présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

XII. – *Règles de présentation et d'étiquetage*

1^o **Dispositions générales :**

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

2^o **Dispositions particulières :**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères très apparents, dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas être inférieures à celles des caractères de toute autre indication figurant sur l'étiquette.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

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

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

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

Cette déclaration précise :

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

b) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Banyuls » et « Grand Roussillon » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. **Renonciation à produire :**

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4. Déclaration préalable des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans les cinq jours ouvrés suivant la contractualisation de la transaction, et au minimum dix jours avant la retraisement.

5. Déclaration de conditionnement :

Chaque opérateur doit déclarer à l'organisme de contrôle agréé en indiquant le volume et l'appellation d'origine contrôlée concernée tout conditionnement :

- dix jours avant l'opération, pour les opérateurs réalisant moins de douze conditionnements par an (répartition dans l'année sur au moins six mois) ;
- par une déclaration récapitulative mensuelle pour les autres opérateurs.

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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de repli :

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

Les vins font l'objet d'un suivi défini dans le plan de contrôle ou d'inspection.

8. Déclaration de déclassement :

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration au service de l'INAO sans délai.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur, ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

3. Plan de cave :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche encépagement tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (détail dans plan d'inspection)
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise à la consommation	Vérification documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise à la consommation	Examen organoleptique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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 « FITOU »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Fitou », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et type de produit*

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 4 février 1949.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose 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*

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : carignan N, grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N.

2° Règles de proportion :

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage carignan N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

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

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 et du 3° ci après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

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

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 54 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins deux cépages dont au moins un cépage principal. Le cépage principal (ou les cépages principaux) est (sont) présent(s) majoritairement dans l'assemblage.

La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 %.

c) Fermentation malolactique.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol. ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

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

- le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- le chai de vinification présente un sol en dur, excepté dans tout ou partie du chai de vinification où la vinification est réalisée en contenants en bois ;
- le producteur dispose, dans le chai, d'un matériel de nettoyage et justifie d'une procédure de nettoyage de son chai.

2° Disposition par type de produit :

Les vins bénéficient d'un élevage minimum jusqu'au 15 avril de l'année qui suit la récolte.

3° Disposition relative 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 dans un délai de trente jours maximum avant le conditionnement.

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

4° Disposition relative au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu identifié et protégé pour le stockage des produits conditionnés.

L'opérateur justifie d'un suivi analytique régulier des vins non conditionnés.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} mai 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 à partir du 16 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) Les vins peuvent être issus du cépage lledoner pelut N au titre de cépage principal, pour les parcelles de vigne en place avant le 20 juillet 2001, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation.

La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et lledoner pelut N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement de l'exploitation.

b) La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, peut être inférieure à 10 % de l'encépagement jusqu'à la récolte 2009 incluse.

2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne plantées avant le 12 juillet 2001 dont la densité est inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisins.

c) Les parcelles de vigne plantées avant le 12 juillet 2001 dont des rangs ont été arrachés au fin de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les rangs continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

3° Entrée en production des jeunes vignes :

La disposition relative à l'entrée en production des jeunes vignes s'applique à compter de la récolte 2010.

Jusqu'à la récolte 2009 incluse, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée peut être accordé aux vins provenant de jeunes vignes à partir de la 2^e année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation des parcelles :

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

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural.

b) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Grand Roussillon », et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Fitou », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Fitou » sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

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

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai fixé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retraisement et ne pouvant être supérieur à cinq jours après la transaction.

En cas de retraisement ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur doit en aviser l'organisme de contrôle, qui doit donner son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement :

- au plus tard dix jours ouvrés après le premier conditionnement réalisé pour la campagne en cours, pour les opérateurs disposant de leur propre matériel de conditionnement ;
- au plus tard dix jours ouvrés après le conditionnement du lot pour les autres opérateurs.

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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de repli :

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

8. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives à la taille :

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

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

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

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. Lieu de vinification	Documentaire et visites sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Contrôle de la mise en circulation des produits	Documentaire et visites sur le terrain
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Vérification documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », initialement reconnue par le décret du 28 mars 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénomination géographique et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « nouveau » ou « primeur » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Les Aspres » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

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

La dénomination géographique « Les Aspres » est réservée aux vins tranquilles rouges.

La mention « nouveau » ou « primeur » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

IV. – Aire géographique et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

1° Aire géographique :

a) 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-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, L'Ecluse, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Tréviach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) Pour la dénomination géographique « Les Aspres », 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-Orientales : Bages, Banyuls-dels-Aspres, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Castelnou, Céret, Elne, Fourques, Laroque-des-Albères, Llauro, Llupia, Montauriol, Montesquieu, Ortaffa, Passa, Pollestres, Perpignan (sud de la Têt), Ponteilla, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Sorède, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Terrats, Thuir, Tordères, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Vivès.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1990, des 12 et 13 février 1992 et des 25 et 26 juin 1992.

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

b) Pour la dénomination géographique « Les Aspres », les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 26 et 27 février 2003, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirent faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} février de l'année de la récolte.

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

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3° Aire de proximité immédiate :

a) 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 des Pyrénées-Orientales : Alenya, Bompas, Collioure, Saint Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie-de-la-mer, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque.

b) Dénomination géographique « Les Aspres » :
Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique pour la couleur considérée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE, COULEUR	ENCÉPAGEMENT
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	Cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : cinsaut N, lledoner pelut N
Vins rosés	Cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépages accessoires : cinsaut N, grenache gris G, lledoner pelut N, macabeu B
Vins blancs	Cépages principaux : grenache blanc B, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) Cépages complémentaires : grenache gris G, marsanne B, roussanne B, vermentino B
Dénomination géographique « Les Aspres »	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépage complémentaire : carignan N

2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE, COULEUR	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement
Vins rosés	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement
Vins blancs	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %
Dénomination géographique « Les Aspres »	L'encépagement comporte au moins 3 cépages La proportion des 2 cépages principaux les plus importants est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement La proportion de chacun des 3 cépages grenache N, mourvèdre N, syrahN, est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement

VI. – Conduite du vignoble

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

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

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages marsanne B, roussanne B et vermentino B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs dans les communes suivantes : Ansignan, Arboissols, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Felluns, Fosse, Lansac, Montalba-le-Château, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Martin, Sournia, Tarerach, Trévillach et Trilla, Le Vivier.

Pour la dénomination géographique « Les Aspres », les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Lorsque le cépage syrah N est conduit en cordon de Royat et taillé en taille Guyot simple, il est obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un fil porteur et 2 fils releveurs.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Pour la dénomination géographique « Les Aspres », 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 7 500 kilogrammes par hectare.

Pour la dénomination géographique « les Aspres », lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

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, COULEUR, dénomination géographique	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Côtes du Roussillon »		
Vins blancs	178	11 % vol.
Vins rouges et rosés	207	12 % vol.
Dénomination géographique « Les Aspres »	216	12,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis.
Pas de disposition particulière.

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

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 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 dénomination géographique « Les Aspres », à 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 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 dénomination géographique « Les Aspres », à 54 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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.

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale 70 % de l'assemblage La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 20 % de l'assemblage

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages, dont au moins un des cépages principaux La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage. La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale 20 % de l'assemblage.
Vins blancs	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %
Dénomination géographique « Les Aspres »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 3 cépages La proportion des 2 cépages les plus importants est inférieure ou égale à 90 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Les Aspres », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac et susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4
Dénomination géographique « Les Aspres »	
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.	3
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.	4

e) Pratiques œnologiques et physiques.

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

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2° Disposition par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination « Les Aspres » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Disposition relative 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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Disposition relative au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	DATE
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Les Aspres »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte

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

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	DATE
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »	1 ^{er} novembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rosés	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Les Aspres »	16 septembre de l'année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité comprise entre 3 700 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure ou égale à 3 700 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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

f) Pour la dénomination géographique « Les Aspres », et jusqu'à la récolte 2010 incluse, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.

2° Dispositions relatives à la transformation, l'élaboration, l'élevage, au conditionnement, au stockage :

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

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » 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.

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

2° Dispositions particulières :

a) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) La dénomination géographique « Les Aspres » doit figurer sur l'étiquette ainsi que dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures avec le même graphisme et les mêmes dimensions que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 1^{er} février qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

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

Cette déclaration précise :

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

b) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », « Grand Roussillon », « Maury » et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », suivie ou non d'une dénomination géographique, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » suivie ou non d'une dénomination géographique, et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 avril de l'année suivant celle 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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai fixé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours après la transaction.

En cas de retiraison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur doit en aviser l'organisme de contrôle, qui doit donner son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement :

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

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

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de renoncement à produire une dénomination géographique :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra faire une déclaration de renoncement de cette dénomination géographique auprès de l'organisme de gestion et de l'organisme de contrôle au moins quinze jours ouvrés avant ce renoncement.

8. Déclaration de déclassement :

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

9. Déclarations préalables relatives à la taille :

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

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

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

3. Plan de cave :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Vérification documentaire et visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Normes analytiques : vérification documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », initialement reconnue par le décret du 28 mars 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être suivi des dénominations géographiques « Caramany », « Latour-de-France », « Lesquerde » et « Tautavel », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique, est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o Aire géographique :

a) 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-Orientales : Ansignan, Baho, Baixas, Bélesta, Calce, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Estagel, Lansac, Latour-de-

France, Lesquerde, Maury, Millas (pour la seule partie du territoire située au nord de la Têt), Montalba-le-Château, Montner, Opoul, Perpignan (pour la seule partie du territoire située au nord de la Têt), Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Planèzes, Rasiguères, Rivesaltes, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses, Tautavel, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau.

b) Pour la dénomination géographique « Caramany », 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-Orientales : Bélesta, Caramany et Cassagnes.

c) Pour la dénomination géographique « Latour-de-France », 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-Orientales : Cassagnes, Estagel, Latour-de-France, Montner, Planèzes.

d) Pour la dénomination géographique « Lesquerde », 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-Orientales : Lansac, Lesquerde et Rasiguères.

e) Pour la dénomination géographique « Tautavel », 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-Orientales : Tautavel, Vingrau.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) 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 25 et 26 juin 1992

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

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Caramany » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 6 et 7 septembre 1995.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires des communes mentionnées au 1° *b)*, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Latour-de-France » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production visée au paragraphe *a* ci-dessus sur les territoires suivants :

Commune de Latour-de-France.

Commune de Cassagnes : lieux-dits « Als Prats », « Mas d'en Fraixe », « Saint-Martin », « Al Cauzert », « L'Alzina », « La Tuilerie Vieille », « Les Couloumines », « Le Château de Cuxous », « Camp del Petayre », « La Figuerasse ».

Commune d'Estagel : lieu-dit « Roubials ».

Commune de Montner : lieux-dits « Lo Cazot », « La Roque d'en Tabou », « Les Oulibèdes Grandes », « Les Bignes Beilles ».

Commune de Planèzes : lieux-dits « Montredon », « Pla de Montredon », « Le Carouilla », « Les Castagnes », « La Tourredeille », « La Peyssière ».

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Lesquerde » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 septembre 1995 et des 15 et 16 février 1996.

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

e) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Tautavel » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 6 mars 1997.

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

3° Aire de proximité immédiate :

a) 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 des Pyrénées-Orientales : Saint-Hippolyte, Saint-Martin-de-Fenouillet.

b) Pour la dénomination géographique « Caramany » :

Pas de disposition particulière.

c) Pour la dénomination géographique « Latour-de-France » :

Pas de disposition particulière.

d) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Lesquerde » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Latour-de-France, Maury.

e) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Tautavel » est constituée par le territoire de la commune suivante du département des Pyrénées-Orientales : Estagel.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique pour la couleur considérée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	ENCÉPAGEMENT
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	Cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique « Caramany »	Cépages principaux : carignan N, grenache N, syrah N Cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique « Latour-de-France »	Cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique « Lesquerde »	Cépages principaux : carignan N, grenache N, syrah N Cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique « Tautavel »	Cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépages complémentaires : lledoner pelut

2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Dénomination géographique « Caramany »	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement
Dénomination géographique « Latour-de-France »	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement La proportion des cépages et mourvèdre N, syrah N ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Lesquerde »	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement. La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Dénomination géographique « Tautavel »	L'encépagement comporte au moins 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement

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

a) Densité de plantation.

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

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

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

b) Règles de taille.

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

Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Lorsque le cépage syrah N est conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple, il est obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un fil porteur et 2 fils releveurs.

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

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 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

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

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

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

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	216	12,5 % vol.

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Dénomination géographique « Caramany »	216	12,5 % vol.
Dénomination géographique « Latour-de-France »	216	12,5 % vol.
Dénomination géographique « Lesquerde »	216	12,5 % vol.
Dénomination géographique « Tautavel »	216	12,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis.
Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 54 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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.

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 70 % de l'assemblage La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage
Dénomination géographique « Caramany »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 70 % de l'assemblage La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage
Dénomination géographique « Latour-de-France »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 70 % de l'assemblage La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Dénomination géographique « Lesquerde »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 70 % de l'assemblage La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage
Dénomination géographique « Tautavel »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 70 % de l'assemblage La proportion du cépage complémentaire est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Les lots de vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 14 %, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Pas de disposition particulière.

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'éraflours centrifuges est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Pas de disposition particulière.

2° Disposition par type de produit :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Caramany »	Le cépage carignan N est vinifié par macération carbonique. Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Latour-de-France »	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Lesquerde »	Le cépage carignan N est vinifié par macération carbonique. Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Tautavel »	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Disposition relative 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Disposition relative au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Caramany »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Latour-de-France »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Lesquerde »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Tautavel »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte

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

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Caramany »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Latour-de-France »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Lesquerde »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Tautavel »	16 septembre de l'année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine**XI. – Mesures transitoires****1° Mode de conduite :**

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité comprise entre 3 000 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est inférieure à 3 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

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

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
 - la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.
- d) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.
- e) La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat et taillées en taille Guyot simple ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

2° Dispositions relatives à la transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage :

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

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

- a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » 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.
- b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit en caractères très apparents : les caractères composant les termes « Côtes » et « Roussillon » et ceux composant le terme « Villages » doivent être de la même dimension, et celle-ci doit être au moins égale, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette.
- Le nom de la dénomination géographique ne peut figurer dans l'étiquetage et la publicité des vins que dans des caractères dont les dimensions ne dépassent pas, aussi bien en hauteur qu'en largeur, celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 1^{er} février qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

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

Cette déclaration précise :

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

b) La déclaration de renonciation, telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlée « Grand Roussillon », « Maury » et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique, et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges, en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou une dénomination géographique jusqu'au 15 août qui précède la récolte, ou jusqu'au début des vendanges, en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 avril de l'année suivant celle 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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai, fixé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours après la transaction.

En cas de retiraison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur doit en aviser l'organisme de contrôle, qui doit donner son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement :

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

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

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de repli :

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

8. Déclaration de renoncement à produire une dénomination géographique :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra faire une déclaration de renoncement de cette dénomination géographique auprès de l'organisme de gestion et de l'organisme de contrôle au moins quinze jours ouvrés avant ce renoncement.

9. Déclaration de déclassement :

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

10. Déclarations préalables relatives à la taille :

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

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

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité, avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

3. Plan de cave :

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Vérification documentaire et visite sur site
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Normes analytiques : vérification documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2007, 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 « Malepère » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereglan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesisclé.

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 des vins et eaux-de-vie des 8 et 9 novembre 2006.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose 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 du département de l'Aude : Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleugard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustaussou, Villelongue-d'Aude.

V. – *Encépagement*

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1^o Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	Cépage principal : merlot N Cépages complémentaires : cabernet franc N, cot N Cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rosés	Cépage principal : cabernet franc N Cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, grenache N, merlot N

2° Règles de proportion à l'exploitation :

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	L'encépagement comporte au moins 2 cépages. La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins rosés	L'encépagement comporte au moins 2 cépages. La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons :

- pour les vignes conduites en gobelet, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour les vignes conduites en cordon de Royat, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages cot N et merlot N peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 2 coursons maximum portant chacun un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N peuvent être taillés en taille Guyot simple avec maximum de 12 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 2 coursons maximum portant chacun un maximum de 2 yeux francs.

La taille est effectuée avant le 30 avril. Pour la taille Guyot simple, le nombre d'yeux francs sur le long bois peut être supérieur à 6 ou 8 à cette date, sous réserve qu'au 31 mai les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,4 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 9 000 kilogrammes par hectare.

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

e) Seuils 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 :

Les parcelles de vigne font l'objet d'une pratique culturale d'entretien : tout couvert enherbé doit être entretenu et limité en hauteur.

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) Disposition particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Disposition 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 :

189 grammes par litre de moût, pour les cépages cabernet-sauvignon N et cot N ;

198 grammes par litre de moût, pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Disposition particulière :

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.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins deux cépages Le cépage merlot N est prépondérant et sa proportion est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires préalablement à la première transaction

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins deux cépages Le cépage cabernet franc N est prépondérant et sa proportion est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage. Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires préalablement à la première transaction.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4

e) Pratiques œnologiques et physiques.

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

f) Matériel interdit.

Sont interdits les vinificateurs continus, les égouttoirs à vis de moins de 750 mm de diamètre et les pressoirs continus.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rosés sont élaborés par saignée, égouttage ou pressurage direct.

Les vins rouges sont élaborés soit par vinification classique comportant ou non un foulage préalable et/ou un égrappage, soit par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 février 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, 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.

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte.
Vins rouges	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1^o Encépagement :

A titre transitoire, le cépage syrah N est admis pour les vins rosés au titre de cépage accessoire pour les parcelles plantées avant le 31 décembre 2000, et la proportion de ce cépage est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation.

2^o Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne plantées avant le 2 mai 2007 et présentant une densité comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et/ou ayant un écartement entre les pieds inférieur à 0,90 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne plantées avant le 2 mai 2007 et présentant une densité supérieure à 4 000 pieds par hectare et ayant un écartement entre les pieds inférieur à 0,90 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1^o Dispositions générales :

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

2^o Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

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

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

– l'identité de l'opérateur ;

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

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural.

2. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Cette déclaration peut être établie distinctement par couleur (rouge, rosé).

Elle indique :

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

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction, dans un délai fixé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à dix jours ouvrés après la transaction.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dix jours ouvrés après le conditionnement d'un lot.

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 au moins quinze jours avant ce déclassement.

8. Déclarations préalables relatives à la taille :

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

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2^e année suivant celle de la plantation,
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale.

2. Suivi du contrôle analytique des vins :

Mise à disposition des fiches d'analyses des vins effectuées par un laboratoire, classées dans un registre.

3. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

4. Plan de cave :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées (et affectées) dans l'aire délimitée	Documentaire et visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (CVI, fiche encépagement) et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille
Palissage	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Visite sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des vins	Documentaire et visite sur site
Pratiques et traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et visite sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Documentaire Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la transaction entre entrepositaires agréés ou à la mise à la consommation de produits vrac	Documentaire et examen analytique et organoleptique
Au conditionnement	Documentaire et examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », initialement reconnue par le décret du 12 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénomination géographique
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Les Ilhes, Lastours, Montolieu, Moussoulens, Pennautier, Pezens, Sainte-Eulalie, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnell, Villedubert, Villegailhenc, Villemoustaussou.

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 4 et 5 novembre 1998.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose 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 du département de l'Aude : Arzens, Bagnoles, Berriac, Bouilhonnac, Bram, Brousses-et-Villaret, Cabrespine, Carcassonne, Caux-et-Sauzens, Cuxac-Cabardès, Limousis, Malves-en-Minervois, Mas-Cabardès, Raissac-sur-Lampy, Roquefère, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Saint-Martin-le-Vieil, Trassanel, Trèbes, Villalier, Villegly, Villesèquelande.

V. – *Encépagement*

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

1^o **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grenache N, merlot N, syrah N ;
- cépages accessoires : cinsaut N, cot N, fer N.

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

La proportion des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

VI. – *Conduite du vignoble*

1^o **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

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

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons :

- pour les vignes conduites en gobelet avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour les vignes conduites en cordon de Royat avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et au plus 2 coursons portant un maximum de 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à de 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 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Disposition particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Disposition particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

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

COULEUR DES VINS	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	207	12,5 % vol.
Vins rosés	198	12 % 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 50 hectolitres par l'hectare.

2° Le rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières complémentaires.

*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 d'un assemblage dans lequel :

- la proportion des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % ;
- la proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %.

c) Fermentation malolactique.

Les lots de vins rouges prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Plusieurs foulages successifs de la vendange sont interdits.

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

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

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges verticaux, de cuves à recyclage de marcs et les bennes fouloupompes est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

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

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

2° Disposition par type de produit :

Les raisins destinés à l'élaboration des vins rouges sont éraflés avant vinification, à l'exception des raisins destinés à être vinifiés en macération carbonique.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} avril 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte

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

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
Vins rouges	15 mars de l'année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 12 février 1999 et présentant une densité de plantation comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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 « Cabardès » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte,

offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° **Dispositions particulières :**

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

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

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

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

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- 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.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural.

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

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Cette déclaration peut être établie distinctement par couleur (rouge, rosé).

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin (exprimé en nombre de cols) ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. **Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :**

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai fixé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à dix jours ouvrés après la transaction.

5. **Déclaration de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dix jours ouvrés après le 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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de déclassement :

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

8. Déclaration de formation de taille :

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

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, au plus tard le 30 avril (date limite de travaux de taille).

9. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 1^{er} février 2010, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives au mode de conduite devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet, en cas d'arrachage et de replantation.

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale.

2. Suivi du contrôle analytique des vins :

Mise à disposition des fiches d'analyses des vins effectués par un laboratoire, classées dans un registre.

3. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

4. Plan de cave :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées (et affectées) dans l'aire délimitée	Documentaire et visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (CVI, fiche encépagement) et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille
Palissage	Visite sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et contrôle sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage dans les vins	Documentaire et visite sur site
Pratiques et traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et visite sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la transaction 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

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde », initialement reconnue par le décret du 28 juin 1949, 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 « Clairette de Bellegarde » 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 assurées sur le territoire de la commune de Bellegarde, dans le département du Gard.

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.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Bellegarde les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gard : Beaucaire, Bouillargues, Fourques, Garons, Jonquières-Saint-Vincent, Manduel, Saint-Gilles.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus exclusivement du cépage clairette B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 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 en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat simple ou double).

Chaque pied porte un maximum de 6 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs au maximum.

Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21^e feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes présentent une hauteur de feuillage permettant 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 10 000 kilogrammes par hectare.

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

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

*VII. – Récolte, transport
et maturité du raisin*

1° Récolte :

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

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 178 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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 de base :

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 68 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pas de disposition particulière.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

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

La capacité de cuverie de vinification et de stockage doit être au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification. Cette disposition ne s'applique pas aux vins élaborés en contenants en bois de capacité égale ou inférieure à 400 litres.

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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

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

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

a) Les parcelles de vignes plantées avant le 16 août 1989 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, dont l'écartement entrerangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – *Règles de présentation et d'étiquetage*

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » 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 les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural et de la liste des parcelles bénéficiant de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre de l'année de récolte et au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 de cave permettant d'identifier les récipients et leur contenance.

3. Déclaration préalable des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retraisement.

4. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dix jours ouvrés avant le début de l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

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

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement et avant l'expédition du vin.

7. Déclarations préalables relatives à la taille :

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

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant le 30 avril de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 30 avril de l'année de la taille de « transformation ».

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite (densité et écartements entre rangs).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux par pied)
Palissage	Contrôle sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain (état sanitaire et l'entretien de son sol)
Irrigation	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse minimale en sucre des lots	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur. (Normes analytiques)	Contrôle documentaire et/ou analytique.
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CLAIRETTE DU LANGUEDOC »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc », initialement reconnue par le décret du 28 septembre 1948, les vins et les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation peut être complété par une des dénominations géographiques suivantes pour les vins et vins de liqueur répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Adissan »
- « Aspiran »
- « Le Bosc »
- « Cabrières »
- « Ceyras »
- « Fontès »
- « Lieuran-Cabrières »
- « Nizas »
- « Paulhan »
- « Péret »
- « Saint-André-de-Sangonis »

2° Le nom de l'appellation complété ou non par une dénomination géographique peut être complété par la mention « Rancio » 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 « Clairette du Languedoc » complété ou non par une dénomination géographique est réservée aux vins tranquilles blancs et aux vins de liqueur blancs.

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 des vins et des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Adissan, Aspiran, Le Bosc, Cabrières, Ceyras, Fontès, Lieuran-Cabrières, Nizas, Paulhan, Péret, Saint-André-de-Sangonis.

b) Pour les dénominations géographiques, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins et des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique « Adissan »	Adissan (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Aspiran »	Aspiran (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Le Bosc »	Le Bosc (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Cabrières »	Cabrières (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Ceyras »	Ceyras (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Fontès »	Fontès (département de l'Hérault)

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique « Lieuran-Cabrières »	Lieuran-Cabrières (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Nizas »	Nizas (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Paulhan »	Paulhan (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Péret »	Péret (département de l'Hérault)
Dénomination géographique « Saint-André-de-Sangonis »	Saint-André-de-Sangonis (département de l'Hérault)

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins et vins de liqueur sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 avril 1951.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose 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 :

a) L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins et vins de liqueur est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Bédarieux, Lézignan-la-Cèbe, Puilacher, Saint-Bauzille-de-la-Sylve.

b) L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins et vins de liqueur susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique est par le territoire des communes listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1° Encépagement :

Les vins et vins de liqueur sont issus exclusivement du cépage clairette B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21^e feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum.

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

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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

e) Seuils 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 :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée pour la production de vins tranquilles, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

L'irrigation est interdite pour la production de vins de liqueur.

VII. – Récolte, transport et maturité des raisins

1° **Récolte :**

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio » proviennent de raisins récoltés en surmaturité.

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) Pour les vins tranquilles, les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, MENTION	RICHESSA MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Clairette du Languedoc » complétée ou non d'une dénomination géographique	204	12 %
AOC « Clairette du Languedoc » complétée ou non d'une dénomination géographique. Vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio »	238	14 %

b) Les vins de liqueur sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 221 grammes par litre.

VIII. – Rendement. – Entrée en production

1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins tranquilles et les vins de liqueur, à 50 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins de liqueur, à 50 hectolitres de moût par hectare.

2° **Rendement butoir :**

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

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins de liqueur, à 60 hectolitres de moût par hectare.

3° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

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

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins tranquilles présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 45 grammes par litre.

Les vins de liqueur présentent :

– un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 17 % ;

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

– une richesse en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 9 grammes par litre et 40 grammes par litre ;

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques ;

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite.

Pour l'élaboration des vins de liqueur, le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

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

2° Dispositions par type de produit :

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

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 8 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

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

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 8 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 octobre de la troisième 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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

A l'issue de leur période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} novembre de la troisième année suivant celle de la récolte.

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

Les vins et vins de liqueur peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 octobre de la 3^e année qui suit celle de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

a) La production des parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la hauteur du fil porteur est supérieure à 0,70 mètre au-dessus du sol continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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

- la plantation soit réalisée avant la récolte 2019, en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques d'installation ;
- 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.

XII. – *Règles de présentation et d'étiquetage*

1. **Dispositions générales :**

Les vins et vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc », complétée ou non par une dénomination géographique, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées :

- à la production d'une dénomination géographique ;
- à la production de vins de liqueur ;
- à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio ».

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

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural.

2. Renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte, et au minimum dix jours avant la première sortie de produits du chai de vinification ou le premier conditionnement.

Elle indique :

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

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

4. Déclaration préalable des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci, et au minimum dix jours avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de renoncement :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

8. Déclaration de déclassement :

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

9. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, densité, distance interrangs, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogoatoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement et lieu de vinification	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
B.2 Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	Contrôle documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian », initialement reconnue par le décret du 5 mai 1982, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par les dénominations géographiques « Berlou » et « Roquebrun » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les dénominations géographiques « Berlou » et « Roquebrun » sont réservées aux vins tranquilles rouges.

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

1^o **Aire géographique :**

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vieussan, Villespassans ;

b) Pour la dénomination géographique « Berlou », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Berlou, Cessenon, Prades-sur-Vernazobre, Roquebrun, Vieussan ;

c) Pour la dénomination géographique « Roquebrun », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Cessenon, Roquebrun, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vieussan.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

a) 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 du 18 février 1982.

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

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Berlou » 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 dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o b les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Roquebrun » 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 dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o c les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de l'Hérault

Autignac, Cabrerolles, Capestang, Cazouls-lès-Béziers, Les Aires, Maureilhan, Mons, Montouliers, Olargues, Pailhès, Pardailhan, Riols, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Jean-de-Minervois, Thézan-lès-Béziers ;

Département de l'Aude

Argeliers, Bize-Minervois, Ouveillan.

b) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Berlou » est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault

Assignan, Babeau-Bouldoux, Capestang, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Puisserguier, Quarante, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Villespassans.

c) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Roquebrun » est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault

Causses-et-Veyran, Murviel-lès-Béziers.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique pour la couleur considérée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N
Vins blancs	Cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B Cépages accessoires : carignan blanc B, clairette B, viognier B
Dénomination géographique « Berlou »	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépage complémentaire : carignan N
Dénomination géographique « Roquebrun »	Cépages principaux : grenache N, syrah N Cépages accessoires : carignan N, mourvèdre N

2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION à l'exploitation
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rouges et rosés	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins blancs	La proportion de chacun des cépages, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION à l'exploitation
Dénomination géographique « Berlou »	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement La proportion du cépage carignan N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement La proportion de chacun des deux cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Dénomination géographique « Roquebrun »	La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement La proportion de mourvèdre N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement

VI. – Conduite du vignoble

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

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

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

APPELLATION, dénominations géographiques	MODE DE TAILLE
AOC « Saint-Chinian »	Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et deux coursons au plus portant un maximum de 2 yeux francs
Dénominations géographiques « Berlou » et « Roquebrun »	Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 1 œil franc

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Le cépage syrah N taillé en taille Guyot simple est obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum 3 niveaux de fils.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION, dénominations géographiques	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (en kilogrammes par hectare)
AOC « Saint-Chinian »	8 500
Dénomination géographique « Berlou »	7 500
Dénomination géographique « Roquebrun »	7 500

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 :

APPELLATION, dénominations géographiques	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (en kilogrammes par hectare)
AOC « Saint-Chinian »	6 500
Dénomination géographique « Berlou »	5 500
Dénomination géographique « Roquebrun »	5 500

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

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

VII. – Récolte, transport et maturité des raisins

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Berlou » ou « Roquebrun » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Lorsque la récolte est mécanique, les récipients destinés au transport de la vendange de la vigne au chai de vinification peuvent contenir une hauteur de raisins supérieure ou égale à 1 mètre. Dans ce cas, toute pratique visant à limiter les risques d'oxydation de la vendange est mise en œuvre.

Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Berlou » ou « Roquebrun » sont issus de raisins transportés entiers de la vigne jusqu'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 :

APPELLATION, dénomination géographique, cépage	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Saint-Chinian »	198	12 % vol.
Dénomination géographique « Berlou »	207	12,5 % vol.

APPELLATION, dénomination géographique, cépage	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Dénomination géographique « Berlou » (cépage carignan N)	214	
Dénomination géographique « Roquebrun »	207	12,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendement. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rosés	50
Vins rouges et vins blancs	45
Dénomination géographique « Berlou »	40
Dénomination géographique « Roquebrun »	40

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rosés	60
Vins rouges et vins blancs	54
Dénomination géographique « Berlou »	50
Dénomination géographique « Roquebrun »	50

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

APPELLATION, dénominations géographiques	ENTRÉE EN PRODUCTION
AOC « Saint-Chinian »	Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant : - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

APPELLATION, dénominations géographiques	ENTRÉE EN PRODUCTION
	<ul style="list-style-type: none"> - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ; - des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation
Dénomination géographique « Berlou »	<p>Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la neuvième année qui suit 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 huitième 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, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place
Dénomination géographique « Roquebrun »	<p>Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la quatrième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, et à partir de la neuvième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage carignan N ; - 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, pour les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, et à partir de la huitième année qui suit celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet pour le cépage carignan N ; - 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, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place

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

5. Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rouges et rosés	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus obligatoirement d'au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage</p>
Vins blancs	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages, dont obligatoirement le cépage grenache blanc B Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage</p>
Dénomination géographique « Berlou »	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage Le cépage carignan N représente au moins 10 % de l'assemblage</p>
Dénomination géographique « Roquebrun »	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages principaux Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage</p>

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Berlou » ou « Roquebrun », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	TENEUR MAXIMALE en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (en grammes par litre)
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	3
Vins blancs	3
Dénominations géographiques « Berlou » et « Roquebrun »	
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.	3
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.	4

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration est interdite.

Plusieurs foulages ou pompages successifs sont interdits.

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

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

Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Berlou » ou « Roquebrun », toute technique de thermotraitement de la vendange (flash détente, thermo détente, thermo flash...) est interdite.

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges, d'égouttoirs à vis et de pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

h) Entretien global du chai.

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux et selon les dispositions particulières suivantes :

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rouges	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Berlou »	L'égrappage des raisins est obligatoire pour les vinifications classiques longues Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 novembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Roquebrun »	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 novembre 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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Stockage :

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

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 :

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	DATE
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rosés et blancs	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Berlou »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Roquebrun »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit celle de la récolte

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

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

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	DATE
AOC « Saint-Chinian »	
Vins rosés et blancs	15 novembre de l'année de la récolte

APPELLATION, dénominations géographiques, couleur des vins	DATE
Vins rouges	1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Berlou »	15 novembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Roquebrun »	15 novembre de l'année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1. Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 22 août 1990, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 4 février 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges ;

b) Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 22 août 1990, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 4 février 2005, présentant un écartement interrangs supérieur à 2,50 mètres et une densité de plantation inférieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin ;

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

d) L'obligation de palissage et l'exigence de trois niveaux de fils pour le cépage syrah N taillé en taille Guyot simple s'appliquent aux parcelles de vigne plantées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

2. Encépagement :

a) Pour les vins rouges, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement jusqu'à la récolte 2010 incluse ;

b) Les vins blancs peuvent être issus des cépages suivants, au titre de cépages accessoires :

- macabeu B pour les parcelles plantées avant le 20 mai 1998 ;
- bourboulenc B, pour les parcelles plantées avant le 4 février 2005.

La proportion de ces cépages accessoires et des autres cépages accessoires fixés dans le présent cahier des charges, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian » complétée ou non par les dénominations géographiques « Berlou » ou « Roquebrun » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

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

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural.

2. Renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou une dénomination géographique jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte, et au minimum dix jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

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

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retraisement.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de renoncement :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

8. Déclaration de repli :

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

9. Déclaration de déclassement :

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

10. Déclarations préalables relatives à la taille :

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

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

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

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

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour). Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement et lieu de vinification	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
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 des dénominations géographiques « Berlou » et « Roquebrun »	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	Contrôle documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots