

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1344 du 29 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Côte roannaise », « Coteaux du Lyonnais », « Côtes du Forez », « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage », « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis grand cru »

NOR : AGRT0920984D

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 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 général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

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

Vu le code de la consommation ;

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,

Décète :

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

- « Côte roannaise » ;
- « Coteaux du Lyonnais » ;
- « Côtes du Forez » ;
- « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » ;
- « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis grand cru ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 14 février 1994 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côte roannaise » ;
- le décret du 9 mai 1984 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais » ;
- le décret du 23 février 2000 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » ;
- le décret du 4 mars 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » ;
- le décret du 5 janvier 1944 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » et le décret du 13 janvier 1938 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Chablis » et « Chablis grand cru ».

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 29 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 « CÔTE ROANNAISE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte roannaise », initialement reconnue par le décret du 14 février 1994, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Ambierle, Bully, Changy, Le Crozet, Lentigny, La Pacaudière, Renaison, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, Villemontais, Villerest.

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 des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1993.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au IV (1^o) par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de la Loire

Arcon, Cherier, Commelle-Vernay, Cordelle, Crémeaux, Dance, Les Noés, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Riorges, Roanne, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Polgues, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Urbise, Vivans.

Département de Saône-et-Loire

Chenay-le-Châtel.

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

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage gamay N.

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 à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare.

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

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,25 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (conduite en coursons ou en cordon simple ou en cordon double) avec un maximum de 11 yeux francs par pied, chacun des coursons comportant au maximum 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur la baguette et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 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 global de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

a) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Les bois de taille contaminés sont retirés le jour même de leur taille.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

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

COULEUR	RICHESSÉ MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	171	10,0 %
Vins rosés	161	10,0 %

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Le rendement maximum de production est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 72 hectolitres par hectare.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	VINS ROUGES	VINS ROSÉS
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (en grammes par litre)	1,5	3
Teneur maximale en acidité volatile (en milliéquivalents par litre)	13,17	12,17
Teneur maximale en SO ₂ total (en milligrammes par litre)	125	125

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 %.

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

Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

La capacité globale de cuverie devra représenter un minimum de 0,75 fois le volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

a) Date de mise à la consommation.

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° Mode de conduite :

Les vignes en place avant le 31 juillet 1994 peuvent présenter une densité de plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2018 incluse.

2° Capacité de cuverie :

Jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

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

2° Dispositions particulières :

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

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés minimum avant circulation entre entrepreneurs agréés ou conditionnement et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « nouveau » ou « supérieur », le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison de produit. Cette déclaration est accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

6. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

7. Remaniement des parcelles :

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 au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visites sur le terrain
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage (T °C)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : fiche de suivi de maturité, bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
Disposition particulière de récolte	Contrôle documentaire : matériel de récolte Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification Visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle 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	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

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

La mention « primeur » ou « nouveau » peut être appliquée pour les vins blancs, rouges ou rosés.

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

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Bessenay, Bibost, Brindas, Chaponost, Charly, Chassagny, Chasselay, Chaussan, Chevinay, Civrieux d'Azergues, Courzieu, Dardilly, Dommartin, Eveux, Fleurieux-sur-l'Arbresle,

Givors, Grezieu-la-Varenne, Grigny, Irigny, Lentilly, Limonest, Lissieu, Marcilly-d'Azergues, Marcy-l'Etoile, Messimy, Millery, Montagny, Mornant, Orliénas, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pollionnay, Sain-Bel, Saint-Andéol-le-Château, Sainte-Consoce, Saint-Didier-au-Mont-d'Or, Saint-Forgeux, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Julien-sur-Bibost, Saint-Laurent-d'Agny, Saint-Pierre-la-Palud, Saint-Romain-en-Gier, Savigny, Sourcieux-les-Mines, Taluyers, Thurins, La Tour-de-Salvagny, Vaugneray, Vernaison, Vourles.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 15 septembre 1983 et des 2 et 3 juin 1988.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au IV (1°) par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département du Rhône

Affoux, Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Ampuis, Ancy, Anse, L'Arbresle, Aveize, Bagnols, Belmont-d'Azergues, Le Bois d'Oingt, Le Breuil, Brignais, Brullioles, Brussieu, Bully, Cailloux-sur-Fontaines, Caluire-et-Cuire, Chambost-Longessaigne, Chamelet, Champagne-au-Mont-d'Or, La Chapelle-sur-Coise, Chaponnay, Charbonnières-les-Bains, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Collonges-au-Mont-d'Or, Communay, Condrieu, Corbas, Couzon-au-Mont-d'Or, Craponne, Curis-au-Mont-d'Or, Dareizé, Dième, Duerne, Echalas, Ecully, Feyzin, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Francheville, Frontenas, Genay, Grézieu-le-Marché, Les Haies, Haute-Rivoire, Jarnioux, Joux, Lachassagne, Larajasse, Légnay, Les Chères, Les Halles, Létra, Lièrgues, Loire-sur-Rhône, Longes, Longessaigne, Lozanne, Lucenay, Lyon, Marcy, Marennes, Meys, Mions, Moiré, Montanay, Montromant, Montrottier, Morancé, La Mulatière, Neuville-sur-Saône, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Oullins, Pierre-Bénite, Pomeys, Pommiers, Pontcharra-sur-Turdine, Pouilly-le-Monial, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Riverie, Rochetaillée-sur-Saône, Rontalon, Saint-André-la-Côte, Saint-Appolinaire, Saint-Clément-les-Places, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Fons, Saint-Genis-l'Argentière, Saint-Genis-Laval, Saint-Genis-les-Ollières, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-de-Touslas, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Laurent-de-Chamousset, Saint-Laurent-de-Vaux, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Marcel-l'Eclairé, Saint-Martin-en-Haut, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Pierre-de-Chandieu, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Romain-en-Gal, Saint-Sorlin, Saint-Symphorien-d'Ozon, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Vérand, Sainte-Catherine, Sainte-Colombe, Sainte-Foy-l'Argentière, Sainte-Foy-lès-Lyon, Sainte-Paule, Sarcey, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Les Sauvages, Sérézin-du-Rhône, Simandres, Solaize, Soucieu-en-Jarrest, Souzy, Tarare, Tassin-la-Demi-Lune, Ternand, Ternay, Theizé, Toussieu, Trèves, Tupin-et-Semons, Valsonne, Ville-sur-Jarnioux, Villechenève, Yzeron.

Département de la Loire

Châteauneuf, Dargoire, Genilac, Pavezin, Rive-de-Gier, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Saint-Romain-en-Jarez, Sainte-Croix-en-Jarez, Tartaras.

Département de l'Isère

Chasse-sur-Rhône, Chuzelles, Luzinay, Pont-Evêque, Septème, Serpaize, Seyssuel, Vienne, Villette-de-Vienne.

Département de l'Ain

Ars-sur-Formans, Civrieux, Massieux, Mionnay, Misérieux, Parcieux, Rancé, Reyrieux, Saint-André-de-Corcy, Saint-Jean-de-Thurigneux, Sainte-Euphémie, Toussieux, Tramoyes.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : aligoté B, chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot blanc B.

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

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Pour les vins blancs, le pinot blanc est autorisé uniquement en mélange de plants dans les vignes, sa proportion totale est limitée à 30 % au sein de chaque parcelle.

b) Pour les vins rouges et rosés, la proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,10 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Vins blancs :

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

– soit en taille en cordon, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, avec 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;

– soit en taille Guyot, avec un maximum de 8 yeux francs sur la baguette et un courson à 2 yeux francs au maximum ;

– soit en taille dite « taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte une baguette à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum.

Vins rouges :

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :

– soit en taille courte (conduite en éventail ou en cordon simple, double ou « charmet ») avec 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;

– soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur la baguette et un courson à 2 yeux francs au maximum ;

– soit avec 2 baguettes à 3 yeux francs maximum.

Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11 000 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 :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs et rosés	161	10,0 %
Vins rouges	171	10,0 %

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

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

2° **Rendement butoir :**

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

COULEUR	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et vins rosés	69

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 en place 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 blancs et les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les mêmes proportions que celles définies pour l'encépagement aux points V.2.a et V.2.b.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », présentent au stade du conditionnement une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	VINS BLANCS ou vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »	VINS ROUGES ou vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »	VINS ROSÉS ou vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)	3	2	3

Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents par litre.

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 %.

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

Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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 susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » sont exclusivement issus de raisins récoltés la même année.

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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant le conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Densité de plantation :

Les vignes en place avant le 31 juillet 1984 peuvent présenter une densité de plantation inférieure à 6 000 pieds par hectare jusqu'à leur arrachage à condition de présenter :

- une densité à la plantation supérieure à 5 000 pieds par hectare ;
- un poids maximum de raisins de 2 kilogrammes par cep ;
- un rapport surface de couvert végétal exposé sur le poids total de récolte (SECV/PR) supérieur ou égal à 1,4.

2° **Capacité de cuverie :**

Jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

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

2° **Dispositions particulières :**

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés minimum avant circulation entre entrepositaires agréés ou conditionnement et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « nouveau » ou « supérieur » le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2° **Déclaration préalable à la transaction et retraitaison :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison de produit. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3° **Déclaration de mise à la consommation :**

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

6° Déclaration de renonciation à commercialiser avec la mention « nouveau » ou « primeur » :

Tout opérateur souhaitant commercialiser sans la mention « nouveau » ou « primeur » un volume revendiqué avec ladite mention dans la déclaration de revendication définie au chapitre II, point I (1°), devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation.

7° Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de mise à la consommation. Dans ce cas, ils doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 3 et 5 ci-dessus.

8° Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

9° Remaniement des parcelles :

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 au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

1° Plan général des lieux de stockage :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.2. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
A.4. Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage (T °C)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : fiche de suivi de maturité, bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
Disposition particulière de récolte	Contrôle documentaire : matériel de récolte Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volume récolté en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez », initialement reconnue par le décret du 23 février 2000, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleurs et types de produit*

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

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

1^o Aire géographique :

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

Département de la Loire

Arthun, Boën, Bussy-Albieu, Champdieu, Ecotay-l'Olme, Leigneux, Lézigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Moingt-Montbrison, Pralong, Saint-Germain-Laval, Saint-GeorgesHauteville, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Trelins.

2^o 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 des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au IV (1^o) par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3^o Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Boisset-Saint-Priest, Sail-sous-Couzan.

V. – *Encépagement*

1^o Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage gamay N.

2^o 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 à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

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

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

– soit en taille courte (conduite en coursons ou en cordon simple ou en cordon double) avec un maximum de 11 yeux francs par pied, chacun des coursons comportant au maximum 2 yeux francs ;

– soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur la baguette et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs ; la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 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 global de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Les bois de taille contaminés sont retirés le jour même de leur taille.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

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

COULEUR	RICHESSA MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	171	10,0 %
Vins rosés	161	10,0 %

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 66 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 le cépage admis pour l'appellation peut 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.

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

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation, au sens de l'article D. 644-36-I du code rural, présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	VINS ROUGES	VINS ROSÉS
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (en grammes par litre)	1,5	3
Teneur maximale en acidité volatile (en milliéquivalents par litre)	13,17	12,17
Teneur maximale en SO ₂ total (en milligrammes par litre)	125	125

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 %.

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

Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

La capacité globale de cuverie devra représenter un minimum de 0,6 fois le volume de vin au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

a) Date de mise à la consommation.

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les vignes en place avant le 31 juillet 2000 peuvent présenter une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse à condition de présenter un poids maximum de raisins de 2 kilogrammes par cep.

Les vignes en terrasse en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent présenter une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare jusqu'à leur arrachage à condition de présenter un poids maximum de raisins de 2 kilogrammes par cep.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Le nom de l'appellation doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures au tiers de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés minimum avant circulation entre entrepositaires agréés ou conditionnement et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « nouveau » ou « supérieur » le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison de produit. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation, au sens de l'article D. 644-36-I du code rural, doit faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums, fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums, fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

6. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

7. Remaniement des parcelles :

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 au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
A.4. Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage (T °C)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : fiche de suivi de maturité, bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
Disposition particulière de récolte	Contrôle documentaire : matériel de récolte Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volume récolté en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle 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. – CONTRÔLE DE PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « CROZES-HERMITAGE » OU « CROZES-ERMITAGE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, 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 « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les raisins 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 2 juin 1989.

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 des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-

et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux et Vion.

Département de la Drôme

Albon, Andancette, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Granges-les-Beaumont, Laveyron, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Triors, Valence et Veaunes.

Département de l'Isère

Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne.

Département de la Loire

Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupe, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez et Vérin.

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal et Tupin-et-Semons.

V. – Encépagement

1° **Encépagement :**

- a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
 - cépage principal : syrah N ;
 - cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.
- b) Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

2° **Règles de proportion à l'exploitation :**

Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 15 % des pieds.

La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. – Conduite du vignoble

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

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

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.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,5 mètres.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé ».

Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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.

Pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 000 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 :**

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, 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.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

d) Le paillage plastique des vignes est interdit.

e) Le désherbage des tournières et des talus est interdit.

3° **Irrigation :**

En application de l'article D. 644-23 du code rural, l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin. En cas d'autorisation, l'irrigation est limitée à un seul passage par récolte et par parcelle, à condition d'intervenir avant la date du 31 juillet.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

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

161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;

171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

2° **Rendement butoir :**

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

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 63 hectolitres par hectare.

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

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

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

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'assemblage et les vins élaborés à partir des cépages blancs et de la syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant cette même proportion.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

– les vins 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 13,5 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

– les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

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

f) Matériels interdits.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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 :

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 de manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
- les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

a) Date de mise en marché à destination des consommateurs.

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire, la production issue des parcelles exclues de l'aire de production telle qu'approuvée par l'Institut national des appellations d'origine lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989 continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2009.

2° Mode de conduite :

a) Densité.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 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 50 % 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 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Autres pratiques culturales :

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de renonciation à produire :

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

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

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

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

3° Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4° Déclaration préalable de conditionnement :

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5° Déclaration de déclassement :

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

6° Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche parcellaire tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Documentaire et visites sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Conditionnement	Visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	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 DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES « PETIT CHABLIS »,
« CHABLIS » ET « CHABLIS GRAND CRU »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées :

- « Petit Chablis », initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944 ;
- « Chablis » et « Chablis Grand Cru » initialement reconnues par le décret du 13 janvier 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pour les seuls vins produits dans les parcelles délimitées en « premier cru », le nom de l'appellation « Chablis » peut être complété soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression « premier cru », soit par l'un et l'autre pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation « Chablis Grand Cru » peut être complété d'un des noms de climat « Blanchot », « Bougros », « Les Clos », « Grenouilles », « Preuses », « Valmur » et « Vaudésir », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

Les appellations d'origine contrôlées « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis Grand Cru » sont réservées aux vins tranquilles blancs.

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

1° Aire géographique :

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

Beines, Béro, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Chatel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.

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 du 31 janvier 1978. 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 pouvoir adjoindre à l'appellation « Chablis » le nom du climat d'origine ou la mention « premier cru » ou l'un et l'autre, les vins doivent être issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978.

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. La liste des climats classés en premier cru figure dans le tableau ci-dessous :

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Mont de Milieu	Chablis (Fyé)	Mont de Milieu
	Fleys	Mont de Milieu
	Fleys	Vallée de Chigot
Vallée de Chigot	Fleys	Vallée de Chigot
Montée de Tonnerre	Chablis (Fyé)	Montée de Tonnerre
		Les Chapelots
		Pied d'Aloup
		Sous Pied d'Aloup
Chapelot	Chablis (Fyé)	Les Chapelots
		Les Chapelots
Pied d'Aloup	Chablis (Fyé)	Pied d'Aloup
		Sous Pied d'Aloup
Sous Pied d'Aloup	Chablis (Fyé)	Sous Pied d'Aloup
Côte de Bréchain	Chablis (Fyé)	Côte de Bréchain
Fourchaume	La Chapelle Vaupelteigne	Fourchaume
		Vau Pulan
	Chablis (Poinchy)	Les Vaupulans
		Les Quatre Chemins
		La Ferme couverte

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
	Fontenay	Les Couvertes
		Les Couvertes
		La Fourchaume
		Côte de Fontenay
		Dine-Chien
	Maligny	L'Homme Mort
		La Grande Côte
		Bois Seguin
		L'Ardillier
	Vaupulent	La Chapelle Vaupelteigne
Chablis (Poinchy)		Les Vaupulans
Fontenay		La Fourchaume
Vau Pulan	La Chapelle Vaupelteigne	Vau Pulan
Les Vaupulans	Chablis (Poinchy)	Les Vaupulans
La Fourchaume	Fontenay	La Fourchaume
Côte de Fontenay	Fontenay	Côte de Fontenay
		Dine-Chien
Dine-Chien	Fontenay	Dine-Chien
L'Homme Mort	Maligny	L'Homme Mort
		La Grande Côte
		Bois Seguin
		L'Ardillier
La Grande Côte	Maligny	La Grande Côte
Bois Seguin	Maligny	Bois Seguin
L'Ardillier	Maligny	L'Ardillier
		Les Quatre Chemins

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Vaulorent	Chablis (Poinchy)	La Ferme couverte
		Les Couvertes
	Fontenay	Les Couvertes
Les Quatre Chemins	Chablis (Poinchy)	Les Quatre Chemins
La Ferme couverte	Chablis (Poinchy)	La Ferme couverte
Les Couvertes	Chablis (Poinchy)	Les Couvertes
	Fontenay	Les Couvertes
Vaillons	Chablis	Les Vaillons
		Sur les Vaillons
		Les Grands Chaumes
		Les Chatains
		Chatains
		Sécher
		Les Beugnons
		Les Lys
		Champlain
		Les Minos
		Les Roncières
		Les Epinottes
Sur les Vaillons	Chablis	Sur les Vaillons
Chatains	Chablis	Les Grands Chaumes
		Les Chatains
		Chatains
Les Grands Chaumes	Chablis	Les Grands Chaumes
Les Chatains	Chablis	Les Chatains
Sécher	Chablis	Sécher

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Beugnons	Chablis	Les Beugnons
Les Beugnons	Chablis	Les Beugnons
Les Lys	Chablis	Les Lys
		Champlain
Champlain	Chablis	Champlain
Mélinots	Chablis	Les Minos
Les Minos	Chablis	Les Minos
Roncières	Chablis	Les Roncières
Les Epinottes	Chablis	Les Epinottes
Montmains	Chablis	Les Monts Mains
		Les Forêts
		Les Bouts des Butteaux
		Vaux Miolot
		Le Milieu des Butteaux
		Les Ecueillis
		Vaugerlains
Les Monts Mains	Chablis	Les Monts Mains
Forêts	Chablis	Les Forêts
Les Forêts	Chablis	Les Forêts
Butteaux	Chablis	Les Bouts des Butteaux
		Vaux Miolot
		Le Milieu des Butteaux
		Les Ecueillis
		Vaugerlains
Les Bouts des Butteaux	Chablis	Les Bouts des Butteaux
Vaux Miolot	Chablis	Vaux Miolot

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Le Milieu des Butteaux	Chablis	Le Milieu des Butteaux
Les Ecueillis	Chablis	Les Ecueillis
Vaugerlains	Chablis	Vaugerlains
Côte de Léchet	Chablis (Milly)	Côte de Léchet
		Le Château
Le Château	Chablis (Milly)	Le Château
Beuroy	Chablis (Poinchy)	Sous Boroy
		Vallée des Vaux
		Benfer
	Beine	Côte de Troesmes
		Adroit de Vau Renard
		Côte de Savant
		Le Cotat-Château
		Frouquelin
		Le Verger
Sous Boroy	Chablis (Poinchy)	Sous Boroy
Vallée des Vaux	Chablis (Poinchy)	Vallée des Vaux
Benfer	Chablis (Poinchy)	Benfer
Troesmes	Beine	Côte de Troesmes
		Adroit de Vau Renard
Côte de Troesmes	Beine	Côte de Troesmes
Adroit de Vau Renard	Beine	Adroit de Vau Renard
Côte de Savant	Beine	Côte de Savant
		Le Cotat-Château
		Frouquelin
		Le Verger

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Le Cotat-Château	Beine	Le Cotat-Château
Frouquelin	Beine	Frouquelin
Le Verger	Beine	Le Verger
Vau Ligneau	Beine	Vau Ligneau
		Vau de Longue
		Vau Girault
		La Forêt
		Sur la Forêt
Vau de Longue	Beine	Vau de Longue
Vau Girault	Beine	Vau Girault
La Forêt	Beine	La Forêt
Sur la Forêt	Beine	Sur la Forêt
Vau de Vey	Beine	Vau de Vey
		La Grande Chaume
		Vignes des Vaux Ragons
La Grande Chaume	Beine	La Grande Chaume
Vaux Ragons	Beine	Vignes des Vaux Ragons
Vignes des Vaux Ragons	Beine	Vignes des Vaux Ragons
Vaucoupin	Chichée	Vaucoupins
		Adroit de Vaucopins
Adroit de Vaucopins	Chichée	Adroit de Vaucopins
Vosgros	Chichée	Vosgros
		Adroit de Vosgros
		Vaugiraut
Adroit de Vosgros	Chichée	Adroit de Vosgros
Vaugiraut	Chichée	Vaugiraut

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Les Fourneaux	Fleys	Les Fourneaux
		Morein
		Côte des Près Girots
		La Côte
		Sur la Côte
Morein	Fleys	Morein
Côte des Près Girots	Fleys	Côte des Près Girots
		La Côte
		Sur la Côte
La Côte	Fleys	La Côte
Sur la Côte	Fleys	Sur la Côte
Côte de Vaubarousse	Chablis (Fyé)	Côte de Vaubarousse
Berdiot	Chablis (Fyé)	Berdiot
Chaume de Talvat	Courgis	Chaumes de Talvat
Côte de Jouan	Courgis	Côte de Jouan
Les Beauregards	Courgis	Les Beauregards
		Hauts des Chambres du Roi
		Côte de Cussy
		Les Corvées
		Bec d'Oiseau
		Vallée de Cussy
Hauts des Chambres du Roi	Courgis	Hauts des Chambres du Roi
Côte de Cussy	Courgis	Côte de Cussy
		Les Corvées
		Bec d'Oiseau
		Vallée de Cussy

NOMS DES CLIMATS classés	PROVENANCE DES VINS, À L'INTÉRIEUR DE L'AIRE DÉLIMITÉE de l'appellation « Chablis premier cru »	
	Commune	Lieudit cadastre
Les Corvées	Courgis	Les Corvées
Bec d'Oiseau	Courgis	Bec d'Oiseau
Vallée de Cuiissy	Courgis	Vallée de Cuiissy

c) Les vins issus des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis Grand Cru » peuvent également prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » complétée de la mention « premier cru » sans nom du climat d'origine.

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, Etang-Vergy (L'), Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouche, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouche, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Rochepot (La), Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

Alix, Anse, Arbresle (L'), Ardillats (Les), Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Bois-d'Oingt (Le), Breuil (Le), Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Olmes (Les), Perréon (Le), Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgan.

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, Chapelle-de-Bragny (La), Chapelle-de-Guinchay (La), Chapelle-sous-Brancion (La), Charbonnières, Chardonnay, Charmée (La), Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix,

Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Loyère (La), Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, Salle (La), Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Villars (Le), Vineuse (La), Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré et Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay 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 à la plantation de 5 500 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,20 mètre sauf pour les vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % où cet écartement n'est pas supérieur à 1,60 mètre.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ;

– soit en taille longue (Guyot simple et taille Chablis), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied et par mètre carré, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied et par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

10 500 kilogrammes par hectare pour les appellations « Petit Chablis » et « Chablis » ;

10 000 kilogrammes par hectare pour l'appellation « Chablis » complétée de la mention « premier cru » suivie éventuellement d'un nom de climat ;

9 500 kilogrammes par hectare pour l'appellation « Chablis Grand Cru ».

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 qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol et la maîtrise de :
 - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
 - l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières, chemins et talus est obligatoire (la destruction du couvert végétal pourra être tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre).

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

d) Le bâchage des vignes contre les aléas climatiques (par exemple, le gel) est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° Maturité du raisin :

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Petit Chablis	144	9,5 %
Chablis	153	10 %
Chablis complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression « premier cru », soit par l'un et l'autre	161	10,5 %
Chablis Grand Cru	170	11 %

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Petit Chablis et Chablis	60

APPELLATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Chablis complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression « premier cru », soit par l'un et l'autre	58
Chablis Grand Cru	54

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Petit Chablis et Chablis	70
Chablis complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression « premier cru », soit par l'un et l'autre	68
Chablis Grand Cru	64

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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut 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 finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de :

12,5 % pour l'appellation « Petit Chablis » ;

13 % pour l'appellation « Chablis » ;

13,5 % pour l'appellation « Chablis » complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression « premier cru », soit par l'un et l'autre ;

13,5 % pour l'appellation « Chablis Grand Cru ».

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

Pour l'appellation « Chablis Grand Cru », les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de 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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille.

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.

Pour les appellations « Petit Chablis » et « Chablis », les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

Pour l'appellation « Chablis Grand Cru », à l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les vignes en place avant le 28 mars 2003 qui ne répondent pas aux règles de densité et d'écartement fixées au point VI (1°, a) continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet.

2° Autres dispositions :

Les conditions décrites aux paragraphes IX (1°, g), IX (1°, i, 2° al.) et IX (4°) sont applicables seulement à compter d'un délai de cinq ans après homologation du présent cahier des charges.

L'expérimentation du système relatif au volume complémentaire individuel est réglementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis Grand Cru » qui sont présentés sous lesdites appellations 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, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pour l'appellation d'origine contrôlée « Chablis », lorsque l'appellation est suivie du nom du climat d'origine, il devra être placé après celui de l'appellation et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles de l'appellation.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisements :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraisement du produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

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

En cas de retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Remaniement des parcelles :

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 au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

8. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leurs déclarations de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, 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. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
VCI	Contrôle documentaire : annexe VCI de la DR, registre VCI
Déclaration de revendication	Contrôle 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	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site