

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE	
AOC CÔTES DU ROUSSILLON	
<i>Modification de cahier des charges Rapport de la commission d'enquête Projet de cahier des charges modifié pour mise en PNO</i>	
2016-CN221	Date : 08 juin 2016

DEMANDEUR : Syndicat de défense des AOC Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages (Organisme de défense et de gestion) 19 Avenue de Grande Bretagne 66 000 Perpignan
COMMISSION D'ENQUETE : Date de nomination (renouvellement) : 15 mars 2012 Composition : MM. GACHOT (Président), BIAU, BOESCH, BRONZO, CROUZET. Mission principale : Dans le cadre de la hiérarchisation des appellations du Languedoc-Roussillon, la commission d'enquête est chargée d'étudier la demande de révision de l'aire géographique de l'AOC "Côtes du Roussillon" ainsi que les demandes de modifications du cahier des charges.

Fiche de suivi simplifiée

Phase ou Evénement	Dates	Observations
Journal officiel	28/03/1977	Parution du décret de reconnaissance des appellations « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages »
Commission permanente	10/09/2008	La commission d'enquête « Languedoc » composée de :MM. GACHOT (Pdt) ANGELRAS, BOESCH, BRONZO, LEBRUN, FILLIOUX est missionnée sur le positionnement hiérarchique des AOC situées sur le territoire de l'AOC « Languedoc »
Commission permanente	16/06/2011	La commission d'enquête nommée lors du comité national du 10/09/2008 est missionnée pour examiner la demande de révision de l'aire géographique « Côtes du Roussillon ».
Journal Officiel	8/12/2011	Parution du décret d'homologation « Côtes du Roussillon »
Comité National	15/03/2012	Renouvellement de la commission d'enquête chargée d'étudier le suivi des travaux de révision de la délimitation parcellaire : MM. GACHOT (Président), BIAU, BOESCH, BRONZO, CROUZET.
Commission d'enquête	10/09/2013	Etude du projet d'aire géographique et des modifications du cahier des charges souhaitées par l'ODG et de celles consécutives à la suppression de la dénomination « les Aspres »

Comité Régional	16/03/2015	Nouvelles propositions de modification des cahiers des charges. Avis favorable du CRINAO pour transmission
Commission permanente	10/07/2014	Validation de l'aire géographique définitive des AOC « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages les Aspres », approbation de la lettre de mission des mêmes experts pour les travaux de délimitation parcellaire
Commission permanente	8/06/2015	Avis favorable pour le lancement de l'instruction de la demande de révision parcellaire des AOC « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages » suivant la procédure simplifiée, nomination d'une commission d'experts et validation de la lettre de mission
Déplacement de la Commission d'enquête	10/07/2015	Analyse des demandes de l'ODG (cahier des charges , point de l'encépagement, API, mesures transitoires).
Réunion téléphonique de la Commission d'enquête	08/01/2016	Analyse des réponses de l'ODG

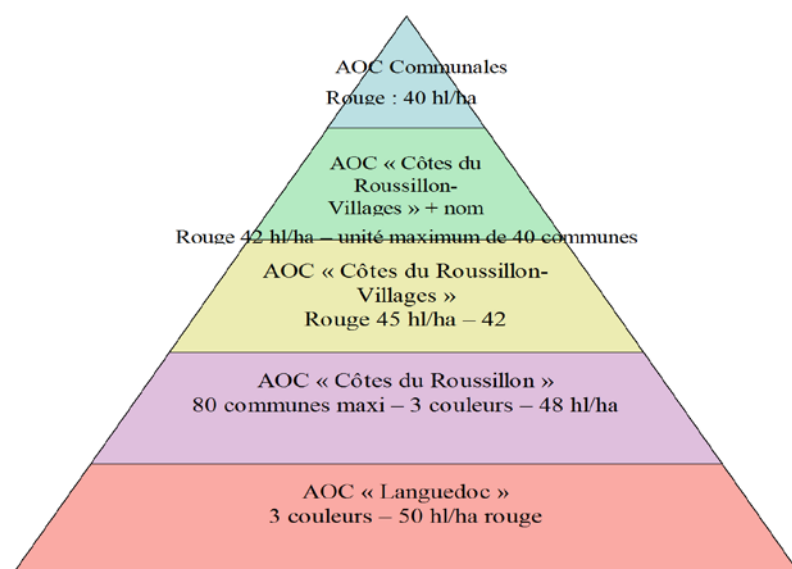
I. Présentation du dossier

Pour répondre à la nouvelle hiérarchisation définie en 2011 pour les appellations du Roussillon, des travaux de délimitations ont été conduits de façon à prendre en compte cette nouvelle organisation. Ces travaux sont rappelés dans le chapitre qui suit pour permettre une vision globale du schéma de hiérarchisation mais, font l'objet de dossier spécifique pour chaque appellation.

Concomitamment aux travaux de révision de l'aire géographique, des modifications de cahiers des charges sont proposées par la commission d'enquête suite à la réflexion menée avec l'ODG sur les ajustements nécessaires en matière de conditions de production.

II. Rappel des travaux de délimitation

La reconnaissance de l'appellation régionale Languedoc a permis de préciser la situation hiérarchique de l'ensemble des appellations du Roussillon entre elles, ainsi, la commission d'enquête a proposé le schéma d'organisation pyramidale suivant qui a été approuvé lors de la commission permanente du 16 juin 2011:



A.-. Proposition d'aire géographique

Pour répondre à cette organisation, il a été engagé la révision de l'aire géographique de l'AOC « Côtes du Roussillon » composée de 118 communes.

Les conclusions de la commission d'experts ont conduit à ne retenir que 102 communes dont 5 en partie, cette évolution ne nécessitant pas de prévoir de nouvelle délimitation parcellaire (CP 10 juillet 2014)

Toutes les communes exclues ont été intégrées et maintenues dans l'aire de proximité immédiate, et restent incluses dans l'aire géographique de l'appellation régionale "Languedoc".

L'aire parcellaire délimitée des communes exclues, reste incluse dans l'aire parcellaire de l'AOC "Languedoc".

B.-. Dénomination les Aspres

La prise en compte du schéma de hiérarchisation a conduit l'ODG à demander la reconnaissance en Côtes du Roussillon Villages « les Aspres » de la dénomination Côtes du Roussillon « les Aspres ». Cette reconnaissance n'affecte pas l'aire « Côtes du Roussillon », mais entraîne la suppression dans le cahier des charges de tous les points concernant la dénomination « les Aspres » qui seront réintégrés dans le cahier des charges de l'AOC Cotes du Roussillon villages.

C.-. Révision simplifiée

Concomitamment, une révision simplifiée de la délimitation parcellaire a été lancée pour les AOC « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages » et des dénominations existantes, afin de régulariser une procédure ancienne (CP du 8 juin 2015). Le résultat de ces travaux pris en compte dans la rédaction du cahier des charges est présenté dans un dossier spécifique.

III. Demandes de modifications du cahier des charges

Concomitamment aux travaux de révision de l'aire géographique, une réflexion a été menée par l'ODG sur les ajustements nécessaires au cahier des charges. L'ODG a progressivement affiné sa réflexion avec la commission d'enquête, au fur et à mesure de la progression de son travail d'expertise finalisé en février 2016.

A l'issue de l'échange avec la commission d'enquête, l'ODG a confirmé son accord sur les propositions présentées ci-dessous par courrier en date du 25 mars 2016.

Certaines demandes ont été présentées au comité national en novembre 2013 :

- Retrait des dispositions relatives à la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres ».
- Souhait de positionnement du cinsault N en cépage principal en rouge et rosé.
- Règles de proportion à l'exploitation.
- Extension de la taille en Guyot sur marsanne, roussanne et vermentino, à l'ensemble des communes de l'aire géographique.
- Contrôle du rajeunissement des cordons.

D'autres modifications, proposées après le comité national de novembre 2013, s'inscrivent dans la suite logique du travail mené sur le cahier des charges de l'appellation entre l'ODG et la commission d'enquête.

Ces propositions ont reçu l'avis favorable du CRINAO de mars 2015 :

- Introduction de cépages accessoires.
- Positionnement du grenache gris en cépage principal pour la production de vins rosés et blancs
- Avancée de la date de sortie des chais des vins blancs et rosés au 15 novembre de l'année de récolte.

- Mesures transitoires pour les densités/ha inférieures à 4000 ceps/ha avec conditionnalité de rendement.
- Simplification des chapitres II et III du cahier des charges relatifs aux obligations déclaratives et aux principaux points à contrôler. Ces modifications ont été étudiées avec l'OI.

A.-. Introduction de cépages accessoires

Cette introduction concerne 3 cépages :

- **Le carignan blanc et le viognier**

Le carignan blanc, peu présent en plantation unitaire est cependant présent disséminé dans de vieilles vignes et apporte une acidité remarquable dans les vins.

Le viognier avait été proposé lors de l'introduction des cépages marsanne, roussanne et vermentino. Implanté en Roussillon, il apporte un potentiel aromatique remarqué dans les vins de pays.

La commission d'enquête propose de retenir en cépages accessoires (maxi 10%) le carignan B. et le viognier, présents tous deux dans l'encépagement de l'appellation régionale.

- **Le marselan**

Ce cépage ne faisant pas partie de la liste des cépages retenus pour l'AOC régionale Languedoc, **la commission a proposé de ne pas retenir dans l'immédiat cette demande, l'introduction d'un cépage métis devant s'envisager au préalable au niveau de l'appellation régionale dans un schéma d'organisation pyramidale des appellations.**

B.-. Règles d'encépagement et d'assemblages

1. Proposition de positionner le cinsaut en cépage principal pour la production des vins rouges et rosés, (vu en 2013)

- Pour les vins rouges, maintien du cinsaut en cépage accessoire. Cépages limités toujours à 20% dans l'encépagement, **mais dans les assemblages la proportion des cépages accessoires est portée à 30%**
- Pour les vins rosés, maintien en cépage accessoire du cinsaut, **mais la proportion en cépages accessoires passe à 30% en encépagement et dans les assemblages**

2. Grenache gris, élaboration de rosés et de blancs

Présent en Roussillon avec 930 ha, l'ODG a souhaité repositionner le cépage grenache gris dans l'encépagement en cépage principal pour la production des rosés et des blancs. Cette demande est également formulée par les AOC voisines de Corbières et Minervois.

- Pour les rosés, la commission d'enquête s'est inquiétée de la dispersion possible, en portant à 5 le nombre de cépages principaux, et en constatant que l'élaboration actuelle des rosés est réalisée principalement à partir des cépages syrah et grenache. **La commission d'enquête propose de positionner le grenache gris en cépage principal et, carignan et mourvèdre en cépages accessoires, l'ensemble des cépages accessoires étant < à 30% (encépagement et assemblages).**
La commission retient en assemblage pour un seul cépage, une présence maximum < à 70%.
- Pour les vins blancs, le grenache gris cépage complémentaire est retenu dans les assemblages avec une proportion pouvant approcher les 50%, **la commission propose de maintenir ce cépage en cépage complémentaire.**

C.-. Règles de proportion à l'exploitation (vu en 2013)

Plusieurs appellations, dont celles voisines : Languedoc, Corbières et Minervois ont des dispositions permettant aux coopérateurs ayant une petite surface de déclarer de l'AOC sans respecter toutes les règles de proportion liées à l'encépagement.

La commission d'enquête propose de reprendre cette disposition, à l'identique de ce qui existe dans le CDC de l'AOC Languedoc

D.-. Règles de taille (vu en 2013)

La possibilité de taille en Guyot simple pour les cépages Roussanne, Marsanne et Vermentino est étendue à l'ensemble des communes de l'aire géographique, Cette possibilité de taille n'était autorisée qu'en Fenouillèdes (19 communes)

E.-. Rajeunissement des cordons (vu en 2013)

Lorsque le rajeunissement d'une vigne conduite en cordon de Royat excède 10% des ceps/an, obligation déclarative préalable auprès de l'ODG avec obligation d'une visite terrain.

F.-. Date de sortie des chais des vins blancs et rosés

La commission d'enquête reprend la proposition de l'ODG **d'avancer la sortie des vins blancs et rosés des chais des producteurs au 15 novembre de l'année de récolte.** Cela pour permettre lors de libération anticipée de ces productions, le respect du délai de 15 jours entre libération et sortie des vins des chais des producteurs (harmonisation avec les autres AOC de la région.)

G.-. Mesures transitoires sur les densités/hectare

- **Pour les parcelles de vignes dont la densité/ha est comprise entre 3200 et 4000 ceps/ha :**

Pour ces parcelles, il n'existait pas de contraintes relatives au rendement/hectare, mais uniquement des dispositions sur le respect de dispositions relatives au feuillage.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31/07/09 et dont la densité est :

- comprise entre 3700 pieds/ha et inférieur à 4000 pieds/ha et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 m. continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, **sous réserve que le rendement n'excède pas 43 hl/ha** (modifié en 2015 à la demande du CNINAO).
- comprise entre 3200 pieds/ha et 3700 pieds/ha continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, **sous réserve que le rendement n'excède pas 38 hl/ha** (modifié en 2015 à la demande du CNINAO).

- **Pour les parcelles de vignes dont la densité/ha est inférieure à 3200 ceps/ha :**

Par courrier en date du 9 novembre 2015 (document joint), l'ODG a complété sa demande concernant les densités/hectares inférieures à 3200 ceps/ha.

Les cahiers des charges "Côtes du Roussillon" et, "Côtes du Roussillon Villages" homologués en 2009 ne prévoyaient en effet aucune restriction pour les vignes avec une densité < à 4 000 ceps/ha.

Sur un plan technique, ce vignoble conduit en gobelet est qualitatif : bon équilibre, résistant à la casse au vent, labour aisé, traitements modérés, faibles rendements,.....L'ODG souhaite que ce vignoble « patrimoine » puisse revendiquer l'AOC et ne soit voué à un arrachage prématuré. Ce d'autant que dans les cahiers des charges de l'AO régionale, d'AOC de niveau équivalent (Corbières et Minervois), ou de niveau communale (Picpoul de Pinet) et des AOC régionales ou communales de la Vallée du Rhône où le cépage grenache principalement concerné, est également très présent, ce type de restriction n'existe pas.

La commission d'enquête note qu'aucune plantation ne peut être réalisée en dessous de 4 000 ceps/ha. Concernant les densités < à 3200 ceps/ha, elle ne souhaite pas donner d'échéancier pour la disparition de ces vignes déjà âgées, et propose d'accepter la production de ces parcelles jusqu'à leur arrachage, sous condition d'avoir un rendement < à 30 hl/ha.

H.- Simplifications des chapitres II et III du cahier des charges

• CHAPITRE II – obligations déclaratives et tenues de registres

Ces modifications résultent à la fois de la reconnaissance de la dénomination Côtes du Roussillon Villages "les Aspres" et, de simplifications vues avec l'organisme de contrôle et les services de l'Institut.

Elles concernent principalement:

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

L'objectif est de ne traiter que les modifications annuelles d'affectation en précisant que **sauf modifications signalées par l'opérateur, les surfaces affectées lors d'une récolte donnée valent déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante. Par contre la déclaration d'identification doit avoir lieu avant le 31 mars de l'année de récolte** afin de respecter le délai administratif prévu pour l'habilitation.

Il est également proposé d'établir la liste de **parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires**.

Cette mesure rend caduque l'obligation de tenue de registre initialement intégrée au Chapitre III.

3. Déclaration de revendication

La date limite de dépôt de la déclaration de revendication est **repoussée au 31 mai** en place du 15 avril avec la précision qu'un **délai de 5 jours ouvrés est obligatoire en cas de transaction ou retrait ou de premier conditionnement. Il est précisé en outre la couleur du vin et si celui-ci bénéficie de la mention de "primeur"**.

5. Déclaration de conditionnement

Il est proposé de n'établir à l'avenir **qu'un relevé mensuel** pour les opérateurs **ou, trimestriel** pour ceux réalisant plus de 12 conditionnements par an.

7. Déclaration de repli

L'objectif est que l'ODG de l'AOC qui "reçoit" le vin replié puisse en être informé au préalable.

Il est proposé que l'opérateur en fasse la déclaration également auprès de **l'organisme de contrôle et de défense et de gestion de l'appellation plus générale, 8 jours ouvrés** au moins avant ce repli.

9. Déclarations préalables relatives à la taille

Suite à la modification du cahier des charges sur le point relatif au rajeunissement des cordons, chaque opérateur concerné, déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion **la liste des parcelles conduites en cordon de Royat faisant l'objet d'un rajeunissement supérieur à 10%**.

• CHAPITRE III – Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

L'ODG propose pour les points à contrôler en matière de méthode d'évaluation, de procéder par contrôle documentaire **et/ou** de terrain.

Concernant les règles structurelles:

- L'ODG souhaite concentrer les contrôles sur l'encépagement, et l'entrée en production des jeunes vignes. Dans les règles liées au cycle de production le mode de taille est un point essentiel à contrôler.

Concernant les règles liées au cycle de production:

- Les pratiques et traitements œnologiques concernent en fait peu de choses, (interdiction de l'emploi de charbons pour les rosés), il est proposé de ne plus les mentionner en point principal à contrôler.
- Correction d'une erreur : il y a lieu de contrôler le lieu d'élevage et non celui du conditionnement qui lui est libre.

Concernant la présentation des produits;

- Le contrôle de l'étiquetage qui était initialement prévu relève du ressort des services des

fraudes. Il est proposé d'enlever ce contrôle des points principaux à contrôler.

La commission d'enquête relève le travail effectué afin d'améliorer l'efficacité et la pertinence des contrôles. Elle note cet ensemble de modifications, ainsi que des aménagements rédactionnels et l'apport concernant les méthodes d'évaluation avec un contrôle de terrain et/ou documentaire.

La commission d'enquête propose de retenir l'ensemble de ces modifications.

IV. Repères et alertes des services de l'INAO

Il convient de rappeler que lors de sa session de novembre 2013, le comité national a pris la décision de mise à l'enquête du projet de délimitation et a donné délégation à la Commission permanente pour valider les orientations des conditions de production du cahier des charges. Mais, ces modifications de cahier des charges n'ont pas fait l'objet d'une étude en commission permanente.

- Concernant la délimitation,
 - La modification de l'aire géographique suite à la révision simplifiée entraîne la modification du cahier des charges de l'appellation régionale Languedoc afin d'intégrer ces modifications d'aires respectives.
 - Les communes et parcelles exclues de l'aire "Côtes du Roussillon" restent dans l'aire géographique et parcellaire délimitée de l'AOC Languedoc.

- Concernant l'encépagement et le mode de conduite,
Le cépage grenache gris, (cépage accessoire en "Côtes du Roussillon" blancs) appartient à la liste des cépages retenus pour l'A.O. régionale, mais pas à celle des cépages retenus pour les vins blancs. L'ODG Languedoc a précisé par courrier sa demande en cours visant à inclure ce cépage pour la production de vin blanc

- Concernant le Chapitre. II du cahier des charges – obligations déclaratives,
Le cahier des charges homologué fixe au 1er mai la date limite de remise de la Déclaration Préable d'Affectation Parcellaire dans la mesure où les surfaces affectées en récolte n valent pour la récolte n+1. Cette date est avancée au 31 mars pour les nouveaux opérateurs ou en cas de modification de l'outil de production. L'ODG souhaite maintenir cette disposition. Il faut préciser que cette disposition n'est pas en phase avec le dépôt de Déclaration d'Identification dont la date limite est fixée au 31 mars - et qui paraît être une date tardive pour assurer au mieux les contrôles de taille. Il est rappelé que la date limite du 31 mars est rendue obligatoire afin de respecter le délai administratif maximum de 4 mois pour réaliser les contrôles en vue de la décision d'habilitation avant vendange.

- Le projet de plan d'inspection, commun aux 2 appellations « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon villages », a été analysé comme approuvable par les services.

- Concernant l'aire de proximité immédiate pour la vinification et l'élevage des vins AOC « Côtes du Roussillon »,
L'aire de proximité immédiate API de l'AOC « Côtes du Roussillon » a été étendue aux communes exclues lors de la révision de l'aire géographique. Dans l'attente d'une position claire sur la méthode pour gérer cette situation, le cahier des charges reprend à nouveau dans l'API les communes retenues en partie. Il s'agit d'une mise en cohérence sur des usages qui existaient.

Il est à noter qu'un groupe de travail transversal « Critères de définition d'une aire de proximité immédiate » a été constitué suite au comité national du 2 septembre 2015. Il est missionné pour

proposer les critères de définition d'une aire de proximité immédiate dans le cadre d'une demande de reconnaissance en AOC ou de modification d'un cahier des charges.

- L'attention du Comité National est attirée sur le fait que la validation du projet de cahier des charges de l'AOC « Côtes du Roussillon » doit être réalisée concomitamment avec la validation du cahier des charges de l'AOC « Côtes du Roussillon-villages », en effet, la reconnaissance de la dénomination « les Aspres » dans cette AOC doit coïncider avec sa suppression au sein de l'appellation « Côtes du Roussillon ».
- A l'occasion de ce dossier, le représentant du négoce a rappelé les éléments du débat national entre les familles professionnelles sur le point de la définition et de la localisation de l'élevage et de ce fait, n'a pas souhaité apposer sa signature sur le rapport de la commission d'enquête. La proposition présentée s'appuie notamment sur les textes nationaux et communautaires en vigueur et ne présage pas des travaux en cours du groupe national, ni de l'évolution éventuelle de la doctrine du Comité National en la matière. L'attention du comité national est attirée sur l'incidence du débat national sur les dossiers spécifiques en cours d'instruction.

V. Questions posées au Comité national

Le Comité National est invité à :

- **approuver le rapport de la commission d'enquête;**
- **prendre connaissance de l'avis de l'ODG sur le projet de cahier des charges ;**
- **se prononcer sur le projet de cahier des charges ;**
- **se prononcer sur l'opportunité de mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charges ;**
- **se prononcer sur l'homologation du cahier des charges modifié et sa transmission à la commission européenne pour enregistrement en cas d'absence d'opposition lors de la procédure nationale d'opposition.**

Annexes :

- 1 - lettre de mission de la commission d'enquête
- 2 - rapport de la commission d'enquête
- 3 - projet de cahier des charges
- 4 - avis de l'ODG sur le projet de cahier des charges
- 5 - demande ODG pour les densités hectares < à 3200 ceps/ha
- 6- document de contrôlabilité

INAO le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête AOC Côtes du Roussillon Révision de l'aire géographique	Auteur : J.Paloc Version du : 07/10/2013 Page 1/1
--	---	--

Annule et remplace la lettre de mission du 15 mars 2012

Date de nomination :

Comité national	séance du 15/03/2012	Nomination des membres
Comité national	Séance du 7/11/2013	Modification de l'échéancier

Membres de la commission d'enquête :

- M. GACHOT (Président)
- M. BIAU
- M. BOESCH
- M. BRONZO
- M. CROUZET

Description de la mission principale :

Dans le cadre de la hiérarchisation des appellations du Languedoc-Roussillon la commission d'enquête est chargée d'étudier la demande de révision de l'aire géographique de l'AOC « Côtes du Roussillon » ainsi que les demandes de modifications du cahier des charges.

La commission d'enquête devra suivre les travaux de révision de l'aire géographique réalisés par la commission d'experts et donner son avis sur le rapport relatif à l'examen des réclamations et l'aire géographique définitive.

Résultat à obtenir :

Présentation au comité national de son avis sur le cahier des charges modifié ainsi que sur le rapport d'experts proposant l'aire géographique définitive.

Echéancier souhaitable :

Les membres de la commission d'enquête doivent rendre aux services de l'INAO un rapport signé au plus tard le 30 juin 2014

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet :

Catherine RICHER (c.richer@inao.gouv.fr)

Site INAO de MONTPELLIER. – La Jasse de Maurin – 34970 LATTES

Tél. : 04 67 27 11 85 – Fax. : 04 67 47 33 93

Le secrétaire de la commission d'enquête :

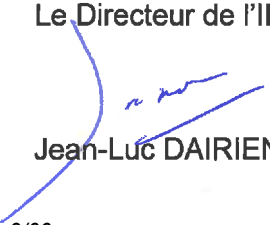
Jacques PALOC (j.paloc@inao.gouv.fr)

Site INAO de PERPIGNAN. 19 Avenue de Grande Bretagne 66025 PERPIGNAN cedex

Tél. : 04 68 34 53 38 – Fax. : 04 68 34 15 61

Fait à Montreuil-sous-Bois, le

Le Directeur de l'INAO


Jean-Luc DAIRIEN



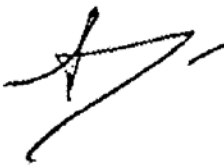
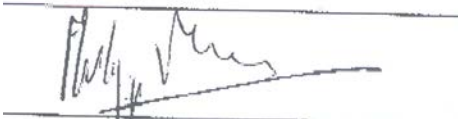
AOC

« Côtes du Roussillon »

Accession de la dénomination Côtes du Roussillon « les Aspres » à la
dénomination Côtes du Roussillon Villages « les Aspres »

Projet de modifications du cahier des charges

Rapport de la Commission d'enquête

Membres de la Commission	Signature
Damien GACHOT (Président)	
Philippe BIAU	
Gérard BOESCH	
Michel BRONZO	
Franck CROUZET	

Secrétaire de la Commission : Jacques PALOC

Dernière mise à jour avril 2016

SOMMAIRE

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIÉ

II. RAPPEL DES TRAVAUX DE DÉLIMITATION ET DEMANDES DE MODIFICATIONS DU CAHIER DES CHARGES

A - Délimitation,

- 1 - Aire géographique
- 2 - Aire délimitée

B - Modification des cahiers des charges validées par la commission d'enquête et présentés au comité national de novembre 2013

- 1 - Aménagements liés à la délimitation et à la suppression de la dénomination Côtes du Roussillon "les Aspres"
- 2 - Autres aménagements souhaités par l'ODG.
 - a) - la proposition de positionner le cinsaut en cépage principal pour la production des vins rouges et rosés, et d'accroître la part du grenache gris dans les assemblages de rosés
 - b) - taille des cépages blancs Marsanne, Roussanne et Vermentino
 - c) - contrôle du rajeunissement des cordons
 - d) - mesures transitoires pour les densités/ha inférieures à 4 000 ceps/ha

C - Décision du comité national de novembre 2013

III. RÉPONSES DE L'ODG ET NOUVELLES DEMANDES D'AMÉNAGEMENTS AUX CAHIERS DES CHARGES AVEC AVAL DU CRINAO DE MARS 2015

- A - Grenache gris
- B - Introduction de cépages accessoires
- C - Date de sortie des chais des blancs et rosés
- D - Règles de proportion à l'exploitation
- E - Mesures transitoires pour les densités/hectare inférieures à 4 000 ceps par hectare

IV. RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUETE

- A - Grenache gris
- B - Introduction de cépages accessoires
- C - Date de sortie des chais des blancs et rosés
- D - Règles de proportion à l'exploitation
- E - Mesures transitoires pour les densités/hectare inférieures à 4 000 ceps par hectare

V. REPONSE DE L'ODG ET COMPLÉMENTS D'AMÉNAGEMENT

- A - Mesures transitoires sur les densités/hectares
- B - Simplifications des chapitres II et III du cahier des charges

VI. RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUETE SUITE À LA RÉUNION DE JANVIER 2016

- A - Mesures transitoires sur les densités/hectares
- B - Marselan
- C- Simplifications des chapitres II et III du cahier des charges

VII CONCLUSIONS

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIÉ

Cet historique reprend celui de l'AOC « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages » et celui de la reconnaissance en appellation régionale de l'AOC « Languedoc ».

C'est cette dernière reconnaissance qui a conduit à l'étude de la hiérarchisation de l'ensemble des AOC du Languedoc-Roussillon

Phase ou Événement	Dates	Observations
Journal officiel	28/03/1977	Parution du décret de reconnaissance des appellations « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages »
Comité national	06/11/1996	Approbation du principe général de hiérarchisation des appellations du Languedoc Roussillon. Nomination de la commission d'enquête MM.BOUTEILLER (Président), BOUACHON, COMBABESSOUSSE, JOUSSET-DROUHIN PREVOSTEAU
Commission permanente	10/09/2008	La commission d'enquête « Languedoc » composée de :MM. GACHOT (Pdt) ANGELRAS, BOESCH, BRONZO, LEBRUN, FILLIOUX est missionnée sur le positionnement hiérarchique des AOC situées sur le territoire de l'AOC « Languedoc »
Journal Officiel	08/12/2011	Parution du décret d'homologation des appellations « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages »
Comité National	15/03/2012	Renouvellement de la commission d'enquête chargée d'étudier le suivi des travaux de révision de la délimitation parcellaire : MM. GACHOT (Président), BIAU, BOESCH, BRONZO, CROUZET.
Commission d'enquête	10/09/2013	Etude du projet - d'aire géographique - des modifications du cahier des charges souhaitées par l'ODG et de celles consécutives à la suppression de la dénomination Côtes du Roussillon « les Aspres »
Comité National	07/11/2013	Décision de mise en consultation publique du projet d'aire géographique Le comité national donne délégation à la Commission permanente pour valider les orientations des conditions de production du cahier des charges.
Comité Régional	16/03/2015	Nouvelles propositions de modification des cahiers des charges. Avis favorable du CRINAO pour transmission
Commission permanente	10/07/2014	Validation de l'aire géographique définitive des AOC « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages les Aspres », approbation de la lettre de mission des mêmes experts pour les travaux de délimitation parcellaire
Commission permanente	8/06/2015	Avis favorable pour le lancement de l'instruction de la demande de révision parcellaire des AOC « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages » suivant la procédure simplifiée, nomination d'une commission d'experts et validation de la lettre de mission
Déplacement de la Commission d'enquête	10/07/2015	Présentation des demandes de l'ODG sur les projets de cahiers des charges. Demande de précision sur les propositions d'API.
Réunion téléphonique de la commission d'enquête	08/01/2016	Présentation des nouvelles demandes de l'ODG relatives aux mesures transitoires

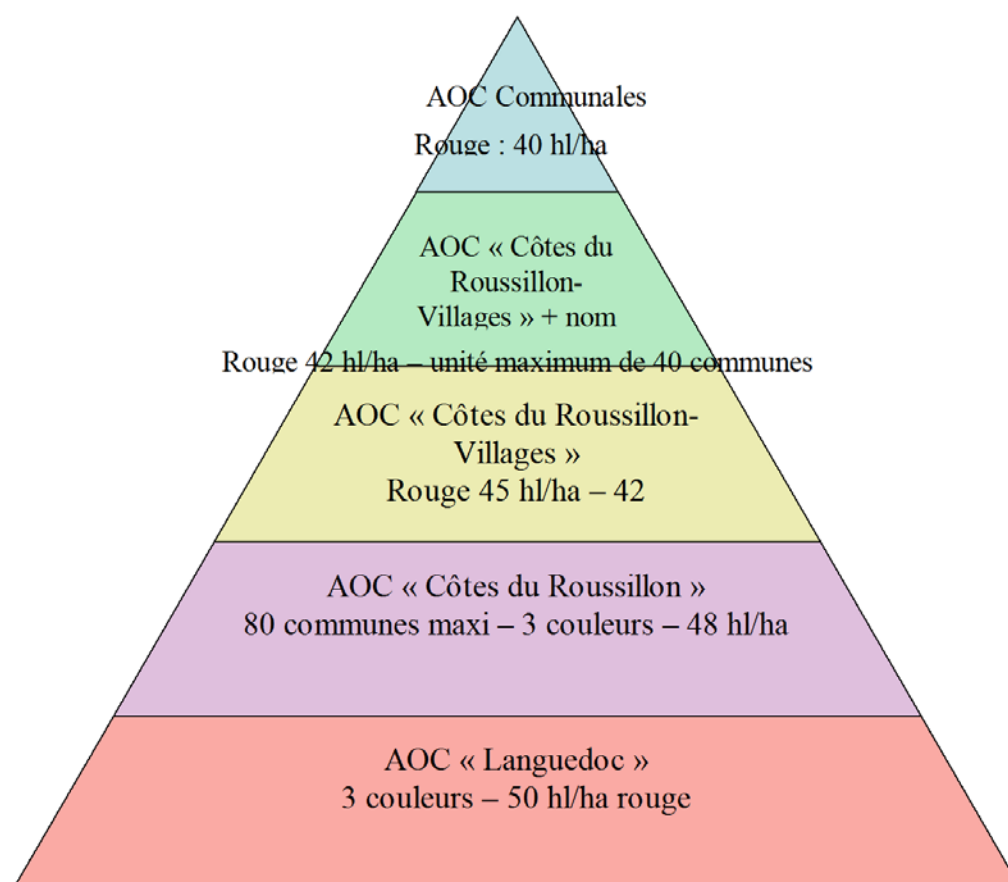
Consultation électronique de la Commission d'enquête		Présentation du projet de rapport et validation des documents
---	--	--

II. RAPPEL DES TRAVAUX DE DELIMITATION ET DEMANDES DE MODIFICATIONS DES CAHIERS DES CHARGES

Le souhait de hiérarchiser les appellations du Languedoc-Roussillon autour d'une grande appellation régionale s'est concrétisé le 3 mai 2007 par la parution du décret de l'AOC « Languedoc ». Cette AOC se substitue à l'AOC « Coteaux du Languedoc ».

La reconnaissance de l'appellation régionale a induit la nécessité de préciser la situation hiérarchique de l'ensemble des appellations du Languedoc-Roussillon entre elles. Cette mise en cohérence avec la superposition des aires délimitées a été confiée par le comité national en septembre 2008 à la commission d'enquête composée de MM. GACHOT (président), ANGELRAS, BOESCH, BRONZO, LEBRUN, FILLOUX. (renouvelée en mars 2012 et composée désormais de MM. GACHOT (Président), BIAU, BOESCH, BRONZO, CROUZET).

Concernant le Roussillon, après plusieurs rencontres avec l'ODG « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages », la commission d'enquête a proposé aux professionnels le schéma d'organisation pyramidale suivant conforme aux exigences du comité national. Schéma qui a été approuvé lors de la commission permanente du 16 juin 2011:



A - Délimitation

1 - Aire géographique

- Pour répondre à cette organisation pyramidale, la révision de l'aire géographique de l'AOC « Côtes du Roussillon » a été engagée.

Les conclusions de la commission d'experts ont conduit à ne retenir que 102 communes dont 5 en partie sur les 118 communes composant l'aire géographique actuelle. (CP du 10 juillet 2014)

Toutes les communes exclues ont été intégrées dans l'aire de proximité immédiate.

Toutes ces communes exclues de l'aire "Côtes du Roussillon" restent incluses dans l'aire géographique de l'appellation régionale "Languedoc".

- Parallèlement à cela, il a été engagé la révision des aires géographiques des AOC « Côtes du Roussillon » pour la dénomination « les Aspres » et, « Côtes du Roussillon Villages ». Ceci afin de répondre à la cohérence souhaitée en matière de hiérarchisation aboutissant à l'accession de la dénomination Côtes du Roussillon « les Aspres » à la dénomination Côtes du Roussillon Villages « les Aspres ».

Le cahier des charges de l'AOC « Côtes du Roussillon » intègre ces modifications

2 - Aire parcellaire délimitée

- Pour les communes maintenues dans l'aire géographique « Côtes du Roussillon », il n'y a pas eu de nouvelle délimitation parcellaire (CP du 10 juillet 2014)
- Pour les communes exclues de l'aire géographique « Côtes du Roussillon », les parcelles anciennement incluses dans l'aire parcellaire délimitée de l'AOC "Côtes du Roussillon" n'appartiennent désormais qu'à l'aire parcellaire délimitée de l'AOC Languedoc"
- Concomitamment, une révision simplifiée de la délimitation parcellaire a été lancée pour les AOC « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages » et des dénominations existantes, afin de régulariser une procédure ancienne (CP du 8 juin 2015).

B - Modifications du cahier des charges validées par la commission d'enquête et présentées au comité national de novembre 2013

Lors de sa venue en septembre 2013 la commission d'enquête a étudié

- les propositions d'aménagements du cahier des charges induites par les travaux de délimitation et de modification de dénomination : accession de la dénomination Côtes du Roussillon Villages « les Aspres »,
- d'autres aménagements souhaités par l'ODG.

1 - Aménagements liés à la délimitation et à la suppression de la dénomination Côtes du Roussillon "les Aspres"

La commission d'enquête a validé les propositions suivantes relatives à :

- **La délimitation**, avec une aire géographique limitée à 102 communes dont 5 en partie, sans qu'il soit réalisé une nouvelle délimitation parcellaire. Pour les communes exclues de l'aire géographiques les parcelles classées ont été retirées de la délimitation parcellaire; Les communes exclues sont ajoutées à la liste des communes de l'aire de proximité immédiate.
Egalement, les communes anciennement incluses dans la dénomination Côtes du Roussillon "les Aspres", restent naturellement intégrées à l'aire géographique Côtes du Roussillon;
- **Suppression de la dénomination Côtes du Roussillon "les Aspres"**. Tous les points des conditions de production faisant référence à la dénomination Côtes du Roussillon "les Aspres" ont été supprimés.
- L'étude concomitante de la suppression de la dénomination Côtes du Roussillon « les Aspres », en cours de reconnaissance en AOC « Côtes du Roussillon Villages » dénomination « les Aspres ».

2 - Autres aménagements souhaités par l'ODG.

La commission d'enquête a validé les propositions suivantes relatives à :

a) proposition de positionner le cinsaut en cépage principal pour la production des vins rouges et rosés, et d'accroître la part du grenache gris dans les assemblages de rosés

Le cinsaut, cépage ancien en Roussillon a une place justifiée pour la production des vins rouges et rosés.

Toutefois, vu la faiblesse de sa représentativité actuelle, la commission a proposé de conserver le cinsaut en cépage accessoire mais de porter le % des cépages accessoires dans les assemblages de rosé de 20% à 30% maximum

Ceci répond également en partie à l'attente de l'ODG d'intégrer dans une part plus importante dans les assemblages pour les rosés le cépage grenache gris classé en cépage accessoire.

- **Pour les vins rouges : maintien du cinsaut en cépage accessoire limité toujours à 20% dans l'encépagement, mais dans les assemblages la proportion des cépages accessoires est portée à 30%**
- **Pour les vins rosés, maintien du cinsaut en cépage accessoire, mais la proportion des cépages accessoires auxquels appartient le grenache gris est portée à 30% dans l'encépagement et dans les assemblages**

b) - taille des cépages blancs Marsanne, Roussanne et Vermentino

La possibilité de taille en Guyot simple pour les cépages Roussanne, Marsanne et Vermentino est étendue à l'ensemble des communes de l'aire géographique. Jusqu'alors cette taille était autorisée uniquement en Fenouillèdes (19 communes).

A noter que cette disposition de taille pour ces cépages ne figure pas dans le cahier des charges de l'AOC de repli "Languedoc". Toutefois, l'AOC Languedoc a mis en place une réflexion en vue d'une harmonisation de son cahier des charges avec les appellations sous-régionale

c) - contrôle du rajeunissement des cordons

Lorsque le rajeunissement d'une vigne conduite en cordon de Royat excède 10% des ceps/an, le vigneron a obligation d'établir une déclaration préalable auprès de l'ODG. ce dernier est alors tenu à une obligation de visite de terrain.

d) - mesures transitoires pour les densités/ha inférieures à 4 000 ceps/ha

L'ODG a rappelé qu'en 2009 lors de la première écriture des cahiers des charges, il n'y avait pas de restriction prévue concernant la densité hectare, et qu'il en est toujours ainsi pour les appellations de vins doux naturels élaborées également avec des cépages identiques tels les grenaches. En 2011 il a été demandé à l'ODG de proposer une limitation de production pour les parcelles de vigne en place à la date du 31/07/09 et présentant une densité à la plantation comprise entre 4 000 ceps et ce uniquement jusqu'à 3 300 ceps.

L'ODG a fait une proposition en limitant la charge à la parcelle de 10 et 20% selon la densité:

-comprise entre 3700 pieds/ha et inférieur à 4000 pieds/ha et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 m. continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, **sous réserve d'un abattement de la charge maximale à la parcelle de 10%**

-comprise entre 3200 pieds/ha et 3700 pieds/ha continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, **sous réserve d'un abattement de la charge maximale à la parcelle de 20%**

La commission a validé ces propositions.

C - Novembre 2013 : décision du comité national

Le comité national après avoir approuvé le rapport des experts, a émis un avis favorable au lancement de la consultation publique sur le projet d'aire géographique et a approuvé la lettre de mission modifiée de la commission d'enquête. En l'absence de réclamations, ce projet d'aire a été validé en tant qu'aire géographique définitive (CP 10/07/2014).

Concernant les autres modifications du cahier des charges, le comité national :

- a demandé à la Commission d'enquête de retravailler pour les mesures transitoires sur les abattements de rendement. en soulignant que l'abattement de la charge à la parcelle est à remplacer par un abattement de rendement.
- a donné délégation à la Commission permanente pour valider les orientations des conditions de production du cahier des charges

Toutefois, les propositions sont restées en suspens et finalement intégrées dans les travaux de la commission d'enquête.

III. RÉPONSES DE L'ODG ET NOUVELLES DEMANDES D'AMÉNAGEMENTS AUX CAHIERS DES CHARGES PRÉSENTÉES AU CRINAO DE MARS 2015

Le Conseil d'Administration de l'ODG du 26 novembre 2014 a mis en place une Commission de réflexion sur la révision des cahiers des charges des 2 AOC « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages ».

Cette commission après avoir pris acte des propositions validées par la Commission d'enquête s'est réunie à plusieurs reprises afin de répondre aux attentes du comité national, et d'approfondir la réflexion engagée, notamment sur l'encépagement, les assemblages et quelques éléments de simplification du cahier des charges.

C'est le résultat de ces réflexions, validées par le conseil d'administration qui a été présenté au CRINAO de mars 2015 et a reçu l'aval de ce dernier pour transmission aux instances de l'INAO.

Modifications relatives à l'encépagement et aux assemblages

A - Grenache gris

Concernant l'encépagement, la commission syndicale a souhaité repositionner le cépage **grenache gris en cépage principal pour la production des rosés et des blancs.**

Vins rosés Ceci induit pour les assemblages des vins rosés de positionner également ce cépage en cépage principal.

Vins blancs. Pour les blancs, que ce soit en encépagement ou assemblage, le souhait est de voir le grenache gris rejoindre les cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) dont la proportion actuellement ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %.

Héritage des vins doux naturels, le grenache gris est présent en Roussillon sur quelques 930 hectares. Ce cépage longtemps confiné aux VDN et délaissé pour la production de vins secs a connu il y a une quinzaine d'années un regain d'intérêt pour la production de vins secs suite à l'évolution des techniques de vinification. Il est très intéressant qualitativement et également techniquement pour la coloration des rosés, et son apport en blanc n'est plus à démontrer (c'est le cépage de base de l'AOC voisine de Collioure).

L'ODG précise également que cette demande s'inscrit dans une démarche régionale avec les demandes similaires concernant ce cépage formulées par les AOC voisines de Corbières et Minervois.

B - Introduction de cépages accessoires

Cette introduction concerne 3 cépages :

- pour l'élaboration de **vins rouges, le marselan en qualité de cépage accessoire à**

hauteur maximale de 10%

Cépage implanté depuis de nombreuses années dans le département des Pyrénées-Orientales, il a fait l'objet d'un long suivi au niveau de la station expérimentale de Tresserre et a été fortement conseillé en implantation par la chambre d'agriculture du département. Cette demande s'inscrit également dans un contexte plus régional et rejoint la réflexion des appellations voisines,

A noter cependant que ce cépage ne fait pas partie de l'encépagement de l'AOC Languedoc, mais qu'une réflexion est en cours concernant son éventuelle introduction.

- pour l'élaboration de **vins blancs, le carignan blanc et le viognier à concurrence de 10%**

Le carignan blanc, cépage peu présent en plantation unitaire est cependant présent disséminé dans de vieilles vignes. Il apporte une acidité remarquable dans les vins. Cette fraîcheur recherchée pour les vins blancs pourrait être apportée par ce cépage anciennement présent mais un temps délaissé.

Le viognier. Ce cépage avait été demandé sans succès lors de l'introduction des cépages marsanne, roussanne et vermentino, pour la production de vins AOC. blancs en Côtes du Roussillon.

Depuis lors, implanté néanmoins en Roussillon avec vocation de production en vin de cépage, il apporte un potentiel aromatique remarqué dans les vins de pays de ce secteur.

C - Date de sortie des chais des blancs et rosés

L'ODG propose d'avancer la **sortie de ces vins des chais des producteurs au 15 novembre** de l'année de récolte, en place du 1^{er} décembre.

Cette sortie plus précoce des vins des chais des producteurs, doit permettre de respecter le délai de 15 jours entre sortie des vins des chais des producteurs et mise à consommation. Ceci dans le cas de libération anticipée de ces productions. Une libération anticipée qui est demandée quasi annuellement. Il s'agit là aussi d'une harmonisation avec ce qui est mentionné dans les cahiers des charges des autres AOC de la région.

D - Règles de proportion à l'exploitation

Les AOC Languedoc, Corbières et Minervois ont des dispositions permettant aux vignerons coopérateurs ayant une petite surface de vignes en production <1,5 ha, de **déclarer de l'AOC sans respecter toutes les règles de proportion exigées dans le cahier des charges**. Ceci ~~mais~~ sous condition que la proportion de cépages principaux soit supérieure ou égale à 50% de l'encépagement.

L'ODG souhaite qu'il puisse en être de même pour la production de Côtes du Roussillon

E - Mesures transitoires pour les densités/hectare inférieures à 4 000 ceps par hectare

Cette modification vient en réponse aux remarques du Comité national qui souhaite que l'abattement de production soit exprimé en % de rendement et non comme mentionné précédemment en % par rapport à la charge maximale à la parcelle.

L'ODG dans ses propositions s'est conformée à cette disposition.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31/07/09 et présentant une densité à la plantation :

-comprise entre 3700 pieds/ha et inférieure à 4000 pieds/ha et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 m. continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de la parcelle n'excède pas : **43 hl/ha**

-comprise entre 3200 pieds/ha et 3700 pieds/ha continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement à la parcelle n'excède pas : **38 hl/ha**.

IV. RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE SUR LES NOUVELLES DEMANDES D'AMENAGEMENT DU CAHIER DES CHARGES

Ce sont ces propositions présentées au CRINAO de mars 2015 qui ont été étudiées par la commission d'enquête réunie le 10 juillet 2015 à Homs (11), en présence de MM. JAUBERT G.,

MARI J.Ph., TORREILLES R., OUGUERES R., BAILS L., et Mme CHARASSE N., représentant la profession, accompagnés de M.GUILLET S., directeur des syndicats.

Il est rappelé à la commission d'enquête, les modifications du cahier des charges qu'elle a déjà validées lors de sa précédente mission en septembre 2013 :

- restriction de l'aire à 102 communes
- modifications liées à l'étude concomitante de la suppression de la dénomination Côtes du Roussillon "les Aspres" en cours de reconnaissance en dénomination Côtes du Roussillon Villages "les Aspres"
- pour les vins rouges, maintien du cépage cinsaut en cépage accessoire toujours limités à 20% dans l'encépagement, mais dont la proportion est portée de 20 à 30% dans les assemblages
- la possibilité de taille en Guyot simple autorisée pour les cépages marsanne, roussanne et vermentino
- lorsque le rajeunissement des bras d'une vigne conduite en cordon de Royat dépasse 10% des ceps/an, il y a obligation déclarative pour contrôle de la charge

Analyse des nouvelles propositions de l'ODG.

A - Demande de positionnement du grenache gris en cépage principal pour la production des rosés et des blancs.

- **Elaboration de rosés**

La commission d'enquête s'inquiète de cette modification qui porte à 5 le nombre de cépages principaux pour l'élaboration de rosés.

Après une longue discussion, elle constate que l'élaboration actuelle de ce produit est réalisée principalement à partir des cépages syrah et grenache n. Les autres cépages principaux : carignan (limité à 50%) et mourvèdre sont moins présents et au dire des professionnels plus rarement majoritaires.

Sur la base de ce constat la commission d'enquête propose de positionner l'encépagement suivant : carignan et mourvèdre. en cépages accessoires, l'ensemble des cépages accessoires étant limités à 30% maximum à la fois dans l'encépagement et les assemblages.

Parallèlement à cela, la commission d'enquête reprend l'argumentaire des professionnels sur l'utilité du grenache gris dans l'élaboration de rosés et **retient la proposition de positionnement du grenache gris de cépage accessoire en cépage principal.**

La commission retient également 70% comme maximum de présence dans l'encépagement pour un seul cépage principal.

Les anciennes dispositions concernant le carignan limité à 50 % maximum et l'obligation de présence de 25% minimum de l'ensemble syrah + mourvèdre, deviennent caduques.

- **Elaboration de blanc**

La commission d'enquête remarque que le grenache gris est déjà présent pour l'élaboration de vins blancs et que bien qu'il soit retenu en cépage complémentaire il peut si telle est la volonté du vinificateur être présent à ce jour dans les assemblages avec une proportion < à 50%.

Pour l'élaboration de vins blancs,

La commission d'enquête ne reprend pas la proposition de l'ODG et propose de maintenir le cépage grenache gris en cépage complémentaire.

A noter que ce cépage ne fait pas actuellement parti des cépages inscrits dans le cahier des charges pour l'élaboration des vins blancs de l'AOC de repli "Languedoc", (inscrits pour les vins rosés et rouges), mais que l'ODG Languedoc a indiqué par courriers en date des 18 décembre et du 11 janvier 2016 son souhait de porter cette modification de son cahier des charges .

B - Introduction de cépages accessoires

Cette introduction concerne 3 cépages :

- **le marselan** en qualité de cépage accessoire à hauteur maximale de 10% pour

l'élaboration de vins rouges.

La commission d'enquête note la présence de 70 ha de ce cépage en Roussillon, et le fait que cette demande est similaire à celle envisagée par l'AOC Corbières.

Toutefois, ce cépage ne faisant pas partie de la liste des cépages retenus pour l'AOC Languedoc, appellation de repli, elle propose de ne pas retenir dans l'immédiat cette demande.

La commission d'enquête ne pourra envisager cette demande que dès lors que ce cépage sera retenu pour l'élaboration de l'AOC Languedoc

- **Le carignan blanc et le viognier** à concurrence de 10% pour l'élaboration de vins blancs.
La commission d'enquête retient que le carignan blanc est un cépage ancestral du Roussillon, même s'il n'a jamais occupé de surfaces importantes et retient sa présence actuelle en cépage disséminé dans les anciennes plantations.
Concernant le viognier, la commission d'enquête confirme qu'effectivement ce cépage avait déjà été demandé par le syndicat lors de l'intégration des cépages marsanne, roussanne et vermentino. Toutefois, n'étant pas présent dans les AOC de proximité et faute de recul sur son comportement en Roussillon, il n'avait pas été retenu.
Actuellement, la commission d'enquête constate qu'en Roussillon ce cépage est implanté sur quelques 115 ha.
Carignan B; et viognier sont tous deux dans l'encépagement de l'appellation régionale Languedoc.
La commission d'enquête retient la proposition de l'ODG concernant l'intégration en qualité de cépages accessoires du carignan b. ancien cépage local et du viognier b, présents tous deux dans l'encépagement de l'AOC Languedoc.
Le pourcentage dans l'encépagement et dans l'assemblage de l'ensemble des cépages accessoires est fixé à 10% maximum.

C - Date de sortie des chais des vins blancs et rosés

L'ODG indique que compte tenu de la précocité des vendanges la libération anticipée des vins rosés et blancs est quasiment demandé chaque année.

Or la sortie des vins des chais des producteurs fixée au 1er décembre, ne permet pas lorsqu'il y a libération anticipée, un traitement équitable entre la production et le négoce. En effet, le délai de 15 jours entre sortie des chais des producteurs et mise à la consommation ne peut dans ce cas être respecté.

La commission d'enquête note que comme le précise l'ODG, cette disposition portant la mise en circulation de ce type de vins au 15 novembre figure déjà dans le cahier des charges des AOC voisines du Languedoc et de l'appellation de repli "Languedoc".

La commission d'enquête reprend la proposition de l'ODG et **propose d'avancer la sortie de ces vins des chais des producteurs au 15 novembre de l'année de récolte, en place du 1^{er} décembre.**

D - Règles de proportion à l'exploitation

Les AOC Languedoc, Corbières et Minervois ont des dispositions permettant aux coopérateurs ayant une petite surface de déclarer de l'AOC sans respecter toutes les règles de proportion d'encépagement.

C'est le cas des producteurs qui disposent d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare, mais qui doivent au sein de leur exploitation, respecter une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La commission d'enquête propose de reprendre cette disposition pour les producteurs de Côtes du Roussillon, à l'identique de ce qui existe dans le CDC de l'AOC Languedoc

E - Mesures transitoires pour les densités/hectare inférieures à 4 000 ceps par hectare

La commission d'enquête lors de sa précédente venue, avait souhaité que dans le cadre des mesures transitoires l'ODG précise un abattement de rendement à la fois pour les parcelles de vignes ayant une densité comprise entre 4000 et 3700 ceps/ha et comprise entre 3700 et

3200 ceps/ha.

L'ODG après avoir rappelé que cette mesure n'était pas prévue dans le cahier des charges validé en 2009, ni dans celui actuel des appellations VDN, avait formulé cet abattement en fonction de la charge à l'hectare, formulation qu'à rejeté la commission permanente.

La nouvelle proposition concernant l'abattement de production pour les parcelles de vigne qui ne possèdent pas la densité requise est donc mentionnée en fonction du rendement/ha comme le souhaitait la commission permanente.

La commission d'enquête valide la proposition suivante..

Dans le cadre des mesures transitoires, les parcelles de vigne en place à la date du 31/07/09 et présentant une densité à la plantation :

- comprise entre 3700 pieds/ha et inférieur à 4000 pieds/ha et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 m. continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de la parcelle n'excède pas : **43 hl/ha**
- comprise entre 3200 pieds/ha et 3700 pieds/ha continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement à la parcelle n'excède pas : **38 hl/ha**

V. RÉPONSE DE L'ODG ET COMPLEMENTS D'AMENAGEMENT

Suite à la venue de la Commission d'enquête, l'ODG a validé les propositions concernant l'encépagement des Côtes du Roussillon rosé et a poursuivi sa réflexion dans l'optique de la simplification du cahier des charges.

Deux points ont fait l'objet de cette réflexion qui sont soumis à nouveau à la commission d'enquête.

A - Mesures transitoires sur les densités/hectare

Par courrier en date du 5 novembre (doc joint), l'ODG a souhaité revenir sur la décision de la commission d'enquête concernant les densités/hectares inférieures à 3200 ceps/ha.

Les cahiers des charges Côtes du Roussillon Côtes du Roussillon Villages homologués en 2009 ne prévoyaient pas de mesure transitoire, les vignes en dessous d'une densité de 4 000 ceps/ha pouvant produire sans conditions jusqu'à leur arrachage.

En septembre 2011, l'INAO a imposé un seuil minimum (3300p/ha) en dessous duquel les vignes perdent le droit à l'AOC.

Lors de la réunion avec la Commission d'Enquête en juillet 2015, ces dispositions ont été exposées, sans ré-ouvrir la discussion.

Ce « seuil » de 3200 ceps/ha a depuis le début soulevé des difficultés : le Syndicat avait d'ailleurs saisi l'INAO en septembre et octobre 2012.

Le recensement du potentiel concerné, fait état de vieilles vignes (moyenne d'âge > 35 ans) et de < 700 ha, tous cépages confondus avec des densités principalement de 2m x 1.75m (2857 p/ha), 2,25m x 1,5m (2963 p/ha), 2,5m x 1m(2667 p/ha). Ce recensement intègre l'ensemble des vignes plantées en Roussillon, tous cépages confondus, mais ne fait pas état des vignes susceptibles d'être affectées à la production de "Côtes du Roussillon".

Ce type de vignoble est présent dans tout le département, même s'il se rencontre principalement dans les Aspres et ,sur un plan technique, ce vignoble rappelle l'ODG est conduit en gobelet et est qualitatif : bon équilibre, résistant à la casse au vent, labour aisé, traitements modérés, faibles rendements,.....Il serait donc regrettable que ce vignoble « patrimoine » ne puisse revendiquer de l'Appellation et soit voué à l'arrachage.

Cette restriction, mal comprise par les producteurs ne figure pas dans le cahier des charges de l'appellation Languedoc.

L'ODG souhaite donc interpeller la commission d'enquête sur ce point en proposant la rédaction suivante :

"b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la plantation **inférieure à 3700 pieds par hectare** continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée **jusqu'à leur arrachage**, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 38 hl/ha."

B - Simplifications des chapitres II et III du cahier des charges

CHAPITRE II

Ces modifications résultent à la fois de la reconnaissance de la dénomination Côtes du Roussillon Villages "les Aspres" et, de simplifications vues avec l'OI et les services contrôles de l'Institut. Elles concernent :

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

L'objectif est de ne traiter que les modifications annuelles d'affectation en précisant bien que **sauf modifications signalées par l'opérateur, les surfaces affectées lors d'une récolte donnée valent déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante.**

Pour les nouveaux opérateurs cette date est fixée au 31 mars afin de respecter le délai maximum légal de contrôle pour habilitation avant les vendanges

Il est également proposé de disposer de la liste de **parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires.**

Cette mesure rend caduque l'obligation de tenue de registre initialement intégrée au CH III

2. Déclaration de renonciation à produire

Il est souhaité pour un meilleur suivi que l'organisme de défense et de gestion transmette cette déclaration **sans délai**, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale, ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

Pour répondre à l'attente de la profession et afin de respecter au mieux cette obligation, la date limite de déclaration de revendication (déclaration qui doit préciser si le vin est primeur) est **repoussée au 31 mai** en place du 15 avril avec la précision qu'un **délai de 5 jours ouvrés est obligatoire en cas de transaction ou retraitaison ou premier conditionnement.**

5. Déclaration de conditionnement

La situation actuelle de déclaration d'intention de conditionnement au moins 8 jours avant sa réalisation est très contraignante, à la fois pour les vignerons ayant recours à des opérateurs extérieurs et pour ceux conditionnant plusieurs lots dans le mois et ceci, sans que cela contribue à plus de sécurité.

Il est proposé de n'établir à l'avenir **qu'un relevé mensuel** pour les opérateurs **ou, trimestriel** pour les seuls opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, avec un contrôle à postériori.

7. Déclaration de repli

Concernant les replis, il paraît légitime que l'ODG de l'appellation qui "reçoit" le vin replié puisse en être informé au préalable.

Ainsi, il est proposé que tout opérateur en fasse la déclaration également auprès de **l'organisme de contrôle et de défense et de gestion de l'appellation plus générale** et ce, **8 jours ouvrés** au moins avant ce repli.

9; Déclarations préalables relatives à la taille

Conformément à la modification du cahier des charges sur le point relatif au rajeunissement des cordons, chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- avant le 1er avril de l'année de récolte, la liste des parcelles conduites en cordon de Royat faisant l'objet d'un rajeunissement supérieur à 10%

Concernant la partie du chapitre II relatif à la tenue de registres,

Plan de cave

Il est proposé de disposer soit comme c'est le cas actuellement d'un plan de cave ou bien à l'avenir **d'une liste** permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

L'ODG propose pour les points à contrôler en matière de méthode d'évaluation, de procéder par contrôle documentaire **et/ou** de terrain.

Concernant les règles structurelles, :

- L'ODG souhaite concentrer les contrôles uniquement sur l'encépagement, et l'entrée en production des jeunes vignes. Le mode de taille est un point essentiel qui est positionné en mesures structurelles en place de règles liées au cycle de production. Par contre, le mode de conduite ne paraît pas être un point principal à contrôler compte tenu des faibles contraintes en la matière, ainsi que les mesures transitoires si la modification envisagée relative aux densités < à 3 200 ceps/ha est acceptée.

Concernant les règles liées au cycle de production :

- Pour les pratiques et traitements œnologiques qui concernent en fait peu de choses, à savoir l'interdiction de l'emploi de charbons pour les vins rosés, il est proposé de ne plus le mentionner en point principal à contrôler.

Concernant la présentation des produits ;

- Le contrôle de l'étiquetage qui était initialement prévu relève du ressort des services des fraudes. Il est proposé d'enlever ce contrôle des points principaux à contrôler.

VI. RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUETE SUITE A LA REUNION DE JANVIER 2016

A - Mesures transitoires, densité/ha.

La commission d'enquête a en 2013 et 2015 abordé le problème soulevé par les vignes ayant une densité < à 4 000 ceps/ha., pour lesquelles il n'était pas fixé d'abattement de rendement.

Dans un premier temps cet abattement a été mentionné en % de la charge à la parcelle, mais le comité national a souhaité que celui-ci soit exprimé en abattement de rendement.

L'ODG a alors proposé : 43 hl/ha maximum (- 10%) pour les vignes avec une densité comprise entre 4 000 et 3 700 ceps/ha et, 38 hl/ha maximum pour les vignes ayant une densité comprise entre 3 700 et 3 200 ceps/ha.

Toutefois, l'ODG a souhaité que les parcelles avec une densité < à 3200 ceps/ha puissent continuer à produire des Côtes du Roussillon, comme c'était le cas avant 2011.

L'ODG a fourni un argumentaire axé sur la qualité de ces parcelles "patrimoine" qui actuellement produisent avec des rendements faible (en VDN pour les grenaches) et sur l'absence de contraintes pour les vignes de ce type dans les cahiers des charges de l'AO de repli (Languedoc), d'AOC de niveau équivalent (Corbières et Minervois), de niveau communale (Picpoul de Pinet) et des AOC régionales ou communales de la Vallée du Rhône où le cépage grenache principalement concerné est également très présent.

Le recensement effectué par l'ODG fait état de 686 ha de vignes dont 81% plantées avant 1980 à dominante grenache (369 ha) et carignan (201 ha)

La commission d'enquête note que la norme est bien actuellement de 4 000 ceps/ha minimum dans le cahier des charges, et qu'il ne s'agit pas de replanter avec des densités < à 4000 ceps/ha, même en continuité d'ilots, mais de permettre à ce vignoble ancien de pouvoir prétendre à produire des « Côtes du Roussillon ». Le recensement de ces vignes à densité < à 3 200 ceps fait

état d'un vignoble âgé et considéré comme de qualité et peu productif.

La commission d'enquête comprend le souci de l'ODG et l'incompréhension des vignerons pouvant revendiquer ces parcelles avant 2009 en « Côtes du Roussillon » et actuellement en AOC Vin doux naturel avec des exigences plus restrictives qu'en « Côtes du Roussillon ». Elle retient la prise en compte ce vignoble, mais ne souhaite pas donner d'échéancier pour la disparition de ces vignes.

La commission d'enquête propose donc d'accepter la production de parcelles avec une densité/ha < à 3 200 cep/ha, jusqu'à leur arrachage, mais sous condition d'avoir un rendement < à 30 hl/ha.

B - Cépage Marselan

L'ODG avait demandé en 2015 que le marselan puisse être intégré pour l'élaboration de vins rouges en "Côtes du Roussillon" en qualité de cépage accessoire et à hauteur maximale de 10% . Ce cépage ne faisant pas parti de la liste des cépages retenus pour l'AOC Languedoc, AO régionale de repli, la commission avait proposé de ne pas retenir dans l'immédiat cette demande.

L'ODG a fait part de discussions avancées au sein de la fédération Sud (3 réunions techniques) afin d'harmoniser les cahier des charges des AOC sous-régionales et de l'AOC régionale et dans les évolutions discutées, de l'introduction souhaitée par certaines appellation du marselan. Cependant, la position de ce cépage ne pose actuellement pas de problème au regard des critères de repli, aucune appellation de la région ne l'ayant inscrits dans son encépagement, l'étude de son introduction ne répond donc pas exactement au même objectif et il peut sembler prématuré d'envisager une évolution sur ce point pour lequel la position n'est pas encore précisée.

La commission d'enquête a pris connaissance des projets en cours de réflexion par l'ODG Languedoc (courriers des 18 décembre 2015 et 11 janvier 2016) Les discussions au sein de l'ODG Languedoc ont effectivement avancé en vue d'une harmonisation de plusieurs points du cahier des charges par rapport aux cahiers des charges des AOC sous régionales, afin de permettre la possibilité de repli éventuel. Dans cet ensemble, le positionnement de l'AOC Languedoc par rapport au cépage marselan, n'a pas encore fait l'objet de décision. En conséquence, la proposition d'intégrer en qualité de cépage accessoire le marselan pour l'élaboration de vins rouges en AOC "Côtes du Roussillon" n'a pas été maintenue, ce, en accord avec l'ODG Cotes du Roussillon.

C - Simplifications Chapitres II et III du cahier des charges

La commission d'enquête prend acte de ces modifications auxquelles s'ajoutent un complément d'information au niveau de la déclaration de revendication qui doit préciser la couleur des vins revendiqués, ainsi que leur éventuelle présentation en qualité de "primeur". Egalement, elle prend acte de la correction d'une erreur avec dans les mesures structurelles du chapitre III un contrôle qui doit porter sur le lieu d'élevage et non comme mentionné par erreur le "lieu de conditionnement", ce dernier étant libre.

La commission note cet ensemble de modifications, ainsi que des aménagements d'écriture et l'apport concernant les méthodes d'évaluation avec un contrôle de terrain et/ou documentaire.

Elle valide l'ensemble de ces modifications

VII. CONCLUSIONS

Ce projet de rapport reprend, les propositions validées par la commission d'enquête lors de sa venue des réunions de septembre 2013, juillet 2015 et janvier 2016. Toutes les modifications validées par la commission sont reprises dans le projet de cahier des charges ci-joint.

Il est demandé à la commission d'enquête :

- **de prendre connaissance de ce projet de rapport,**
- **d'approuver ses conclusions**
- **d'approuver les modifications apportées au cahier des charges de l'AOC "Côtes du Roussillon"**

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «CÔTES DU ROUSSILLON »
homologué par le décret n° 2011-1817 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011
Version du 17 mars 2016**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

2°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

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

Ansignan, Arboussols en partie (sections C2 et C3), Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estover en partie (sections A2, A3 et A5), Felluns, Finestret en partie (sections A2 et B1), Fourques, Ille-sur-Têt en partie (section A3), Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prugnanes, Rasiguères, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévilhach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier en partie (section A2).

2°- Aire parcellaire délimitée

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

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Alenya, Amélie-les-Bains-Palalda, Arboussols, Bompas, Bouleternère, Caixas, Collioure, Les Cluses, Estóher Finestret, Fosse, Ille-sur-Têt, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Reynès, Saint-Cyprien, Saint Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Michel-de-Llotes, Sournia, Taillet Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, Le Vivier.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, lledoner pelut N,
Vins rosés	- cépages principaux : grenache N, syrah N, grenache gris - cépages accessoires : carignan N, mourvèdre N, cinsaut N, lledoner pelut N, macabeu B
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), - cépages complémentaires : grenache gris G, marsanne B, roussanne B, vermentino B -cépages accessoires : viognier B, carignan B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :

- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1.50 ha
- respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50% de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un

	cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement
Vins rosés	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages, un seul cépage ne pouvant dépasser 70% de l'encépagement; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins blancs	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - Les cépages marsanne B, roussanne B et vermentino B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1

courson portant un maximum de 2 yeux francs
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Lorsque le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat excède 10% des pieds existant par an, celui-ci est soumis à déclaration pour contrôle de la charge.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépages syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple	Le palissage est obligatoire et comporte au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vignes plantées en continuité d'un îlot existant, respectant la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.	La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7200 kilogrammes par hectare

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	190	11,5 %
Vins rouges et rosés	207	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

- Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 48 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

- Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, , COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
--	-----------------------------------

Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 30% de l'assemblage.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale 30 % de l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %. La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 %

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

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

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4

Vins blancs	4
-------------	---

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

e) - Matériel interdit

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

f) - Capacité de cuverie

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation

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

2°- *Disposition par type de produit*

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

3°- *Disposition relative au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- *Disposition relative au stockage*

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	1 ^{er} novembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2 780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1 450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.

Elle s'étend sur le territoire de 102 communes ou parties de communes, du département des Pyrénées-Orientales.

Le paysage est façonné par l'érosion, par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées, et les sols, qu'ils soient issus de ces formations sur roche-mère, ou de transport ou de dépôts lacustres et marins, sont variés.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins destinés à l'appellation sont situées :

- soit sur des versants abrupts sur schistes ou calcaires et leurs colluvions, au nord de la zone géographique;
- soit sur des collines de molasses argilo-sableuses, au sud ;
- soit sur des terrasses caillouteuses le long des vallées qui parcourent la zone géographique.

Ces parcelles présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être secs, pauvres en matières organiques, caillouteux et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et des hivers doux. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2500 heures. La pluviométrie annuelle comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres a un caractère souvent orageux. Elle se répartit au printemps et à l'automne avec une période de sécheresse estivale très marquée. La température moyenne annuelle est comprise entre 13°C et 14°C avec un gradient plus frais en allant vers l'ouest ou en prenant de l'altitude. Le climat est aussi caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées, qui assainit mais, accentue également la sécheresse.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne, en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne, avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très tôt élaborés des vins particuliers, dits « vins de liqueur » issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée et des vins secs mais ayant une forte teneur en alcool.

Les vins doux sont les premiers vins à connaître une grande notoriété car leur nature leur permet d'être élevés et conservés très longtemps en milieu oxydatif en acquérant une belle complexité aromatique. Les températures estivales élevées, l'inexistence de caves enterrées, conséquence d'une géologie peu favorable, le peu de moyens techniques, ne permettent pas la conservation des vins secs qui doivent être consommés rapidement et principalement localement.

Le développement de l'activité des ports, comme ceux de Collioure et Port-Vendres, va leur permettre au fil des ans de se faire mieux connaître. Au XVIII^{ème} siècle, les négociants de Sète les utilisent en assemblage pour « renforcer » les vins du « Languedoc ».

Au XIX^{ème} siècle l'amélioration des techniques de vinification, et de conservation des vins secs favorise la valorisation du potentiel d'élevage et de garde des vins du « Roussillon » qui désormais sont commercialisés sous leur propre identité.

En 1816 l'œnologue A. JULLIEN dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » remarque l'importance de l'origine de cette production de vins rouges secs du « Roussillon » et établit le classement de 3 zones distinctes.

Un siècle plus tard, en 1930, les producteurs fondent « l'Association professionnelle des vignerons du Haut-Roussillon pour la délimitation et la défense du cru ». Le tribunal civil de Perpignan accorde le droit à cette dénomination, le 11 juillet 1932, aux communes des Aspres (région sud du fleuve Têt) puis, le 27 mai 1937, l'étend aux communes des Albères (piémont Pyrénéen).

En 1936, les vins doux naturels accèdent à l'appellation d'origine contrôlée avec pour l'un d'entre eux, le nom de « Côtes du Haut-Roussillon ».

Aussi, afin d'éviter la confusion entre vins secs et vins doux naturels, les vins secs produits dans la partie méridionale du département des Pyrénées-Orientales sont reconnus, en décembre 1951, en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Roussillon-dels-Aspres ». Les vins produits dans la partie nord, piémont sud du massif des Corbières, sont, quant à eux, reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Corbières-du-Roussillon » et « Corbières-supérieures-du-Roussillon », le 22 janvier 1952.

Ces 3 appellations d'origine, après une longue démarche initiée dans les années 1960, sont regroupées sous le nom de « Côtes du Roussillon », le 3 octobre 1972, avant d'accéder à l'appellation d'origine contrôlée sous le même nom, le 28 mars 1977, devenant ainsi, la première grande appellation d'origine contrôlée du Languedoc-Roussillon.

La connaissance du milieu naturel a conduit les viticulteurs à une gestion optimale de la vigne et de son potentiel de production. Cela se traduit au niveau du savoir-faire vigneron par une taille courte, l'utilisation de porte-greffes traçant, la pratique de labours pour utiliser au mieux les réserves en eau disponibles et éviter la concurrence hydrique liée à l'enherbement. Ainsi, certaines plantations sont réalisées au carré pour une meilleure occupation du sol par les racines et la limitation de l'évapotranspiration. Ces gestes ont et, contribuent encore à la durabilité du patrimoine végétal, permettant la récolte sur des vignes centenaires.

Les producteurs ont ainsi sélectionné et entretenu au cours des temps, pour chaque couleur, les cépages les plus adaptés à l'aire géographique leur permettant d'obtenir des vins caractéristiques « Côtes du Roussillon »

En parallèle, les vignerons ont appris à maîtriser vinification et assemblage, car aucun cépage ne peut à lui seul, quelle que soit la couleur apporter les caractéristiques de ces vins ainsi, un minimum de 2 cépages est requis dans l'assemblage, quelle que soit la couleur.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5 330 hectares pour une production annuelle moyenne de 170 000 hectolitres produite par 26 caves coopératives et 154 producteurs indépendants.

Les vins rouges représentent 40% des volumes produits, les vins rosés, 55% et les vins blancs, 5%.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges expriment toute leur personnalité par leur trame tannique et leur charpente. Cette personnalité est liée à la présence de cépages méditerranéens, les cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N qui trouvent, avec le cépage syrah N, dans la palette des situations naturelles du Roussillon les conditions optimales pour l'expression de leur potentiel qualitatif.

Ce sont des vins veloutés, fondus, souvent reconnaissables à leur fraîcheur et minéralité.

Les vins rosés présentent une couleur généralement soutenue, avec une expression aromatique intense de fruit frais. Ils sont élaborés avec un grand souci de maîtrise thermique comme l'impose le cahier des charges.

Les vins blancs, production plus confidentielle, sont frais, floraux, d'une belle minéralité ou plus gras, amples et généreux. Ils expriment plus particulièrement le lieu de provenance des raisins.

3°– Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen chaud, ensoleillé, sec et ventilé, avec des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols variés mais toujours pauvres et bien drainés, a favorisé l'implantation de cépages exigeants sur le plan sanitaire et en ensoleillement mais aptes à résister à la sécheresse.

Situations naturelles variées, conditions climatiques difficiles expliquent également l'assemblage des cépages pour l'élaboration des vins. En effet, chaque cépage, à l'implantation réfléchie, au fil des générations, apporte sa touche pour un équilibre général toujours empreint de minéralité.

Pour les vins rouges, le cépage carignan N détermine la trame tannique du produit et sa charpente. Son aptitude à un élevage modéré est compensée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N. Aux cotés de ces 2 cépages traditionnels, le cépage syrah N apporte finesse, structure et complexité aromatique alors que le cépage mourvèdre N, cépage historique conforte les capacités d'élevage des vins par l'apport de sa structure tannique.

Les vins rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages que les vins rouges assemblés quelquefois aux cépages grenache gris G et macabeu B qui apportent un complément de fraîcheur.

Les vins blancs, issus de raisins cultivés dans les situations les plus fraîches, proviennent des cépages traditionnels grenache B, macabeu B et tourbat B et des plus aromatiques, grenache gris G, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Egalement élaborateurs de vins doux naturels, les producteurs de vins secs ont naturellement appliqué à leur vignoble les mêmes règles de production exigeantes reconnue uniquement dans des tènements pauvres et difficiles de culture. Dans des situations naturelles exigeantes, parfois d'accès compliqué, à force de courage et d'abnégation, les producteurs ont su marquer leur différence et obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire. Cette reconnaissance contribue à renforcer le sentiment d'appartenance à une terre où l'histoire complexe a forgé le caractère des hommes. Terre où la tradition rugbystique contribue à la solidarité et au courage et où les vins reflètent tout ce mélange de valeur, de chaleur et de rudesse qui contribuent si bien à caractériser le Roussillon.

XI. - Mesures transitoires

- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 3700 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 43 hl/ha

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la

plantation comprise entre 3200 pieds par hectare et 3700 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 38 hl/ha

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 3200 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 30 hl/ha

d) - La production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

e) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur ainsi qu'à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs, pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Roussillon ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mai qui précède la récolte. Sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mai qui précède chaque récolte, les surfaces affectées en vue d'une récolte donnée valent déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante.

Pour les nouveaux opérateurs, et pour toute modification majeure de l'outil de production, la date

limite de dépôt de la déclaration préalable d'affectation parcellaire est fixée au 31 mars de l'année de la récolte

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs, le pourcentage de pieds morts ou manquants si celui-ci est supérieur à 20 %, conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime et, le cas échéant, si la parcelle fait l'objet de dispositions transitoires.

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

2. Déclaration de renonciation à produire

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale, ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte, et au moins 5 jours ouvrés avant la première transaction ou la première retraitaison, ou le premier conditionnement.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée en précisant la couleur du vin et s'il est revendiqué la mention « primeur » ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons

a) - Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai ne pouvant être supérieur à 5 jours ouvrés après la transaction et ne pouvant être inférieur à 5 jours ouvrés avant la (première) retraitaison.

b) - En cas de retraitaison ne respectant pas ce délai de 5 jours, l'opérateur en avise l'organisme de contrôle agréé, qui donne son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration récapitulative mensuelle des lots conditionnés, au plus tard avant le 10^{ème} jour du mois suivant.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative au plus tard avant le 10^{ème} jour du trimestre suivant.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration 8 jours ouvrés au moins avant ce repli auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale, afin d'en assurer le suivi.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard 7 jours ouvrés après ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 1er avril de l'année de récolte, la liste des parcelles conduites en cordon de Royat faisant l'objet d'un rajeunissement supérieur à 10%.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Plan de cave

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

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de taille, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou examen analytique Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «CÔTES DU ROUSSILLON »
homologué par le décret n° 2011-1817 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011
Version du 17 mars 2016**

modifications suite aux réunions de la CE : Septembre 2013, juillet 2015, janvier 2016,

~~CDC~~ : éléments supprimés

CDC : éléments ajoutés

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

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

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

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

~~2° La dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » est réservée aux vins tranquilles rouges.~~

~~2°~~ **3°** La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

~~Amélie les Bains Palalda~~, Ansignan, Arboussols **en partie (sections C2 et C3)**, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, ~~Bouleternère~~, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, ~~Caixas~~, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, ~~L'Ecluse~~, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher **en partie (sections A2, A3 et A5)**, Felluns, Finestret **en partie (sections A2 et B1)**, ~~Fosse~~, Fourques, Ille-sur-Têt **en partie (section A3)**, ~~Joeh~~, Lansac, Laroque-des-Albères, ~~Latour Bas Elne~~, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, ~~Marquixanes~~, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu ~~des-Albères~~, Montner, Nefiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, ~~Pézilla de Conflent~~, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, ~~Prats de Sournia~~, Prugnanes, Rasiguères, ~~Reynès~~, Rigarda, ~~Rimogues~~, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, ~~Saint Cyprien~~, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont,

Version du 17 03 2016

Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, ~~Saint-Michel-de-Llotes~~, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, ~~Sournia~~, ~~Taillet~~, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévilach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier **en partie (section A2)**.

~~b) — Pour la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Bages, Banyuls-dels Aspres, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Castelnou, Céret, Elne, Fourques, Laroque-des-Albères, Llauro, Llupia, Montauriol, Montesquieu, Ortaffa, Passa, Pollestres, Perpignan (sud de la Têt), Ponteilla, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Sorède, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Terrats, Thuir, Tordères, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Vivès.~~

2°- Aire parcellaire délimitée

~~a) — Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1990, des 12 et 13 février 1992, **et des 25 et 26 juin 1992 et du**~~
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

~~b) — Pour la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.~~
~~L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 26 et 27 février 2003, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.~~
~~Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte.~~
~~La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts susvisée.~~
~~Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.~~

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Alenya, **Amélie-les-Bains-Palalda**, Arboussols, Bompas, **Bouleternère**, Caixas, Collioure, **Les Cluses**, Estolher, Finestret, Fosse, Ille-sur-Têt, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Reynès, Saint-Cyprien, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie-de-la-mer, **Saint-Michel-de-Llotes**, **Sournia**, **Taillet**, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, **Le Vivier**.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Version du 17 03 2016

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, lledoner pelut N,
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N, grenache gris - cépages accessoires : carignan N, mourvèdre N, cinsaut N, grenache gris G, lledoner pelut N, macabeu B
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), - cépages complémentaires : grenache gris G, marsanne B, roussanne B, vermentino B - cépages accessoires : viognier B, carignan B
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage complémentaire : carignan N,

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :

- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1.50 ha
- respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50% de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N,

	ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement
Vins rosés	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages, un seul cépage ne pouvant dépasser 70% de l'encépagement; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % 70 % de l'encépagement. - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
Vins blancs	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 3 cépages ; - La proportion des 2 cépages principaux les plus importants est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des 3 cépages grenache N, mourvèdre N, syrah N, est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, les vignes plantées en continuité d'un flot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES	
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - Les cépages marsanne B, roussanne B et vermentino B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs - Pour la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
~~Les cépages marsanne B, roussanne B et vermentino B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs dans les communes suivantes : Ansignan, Arboussols, Caramany, Caudiès de Fenouillèdes, Felluns, Fosse, Lansac, Montalba le Château, Pézilla de Conflent, Prats de Sournia, Prugnanes, Rodès, Saint Arnac, Saint Martin, Sournia, Tarerach, Trévillach Trilla et, Le Vivier.~~	
Lorsque le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser excède 10% des pieds existant par an, celui-ci est soumis à déclaration pour contrôle de la charge.	

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	

Cépages syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple	Le palissage est obligatoire et comporte au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vignes plantées en continuité d'un îlot existant, respectant la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.	La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7200 kilogrammes par hectare

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE
AOC « Côtes du Roussillon »	- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ; - Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7200 kilogrammes par hectare.
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ; - Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes du Roussillon »		
Vins blancs	190	11,5 %
Vins rouges et rosés	207	12 %
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »		
Vins rouges	216	12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 48 hectolitres par hectare.

~~b) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », à 45 hectolitres par hectare.~~

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare.

~~b) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », à 54 hectolitres par hectare.~~

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 20 % 30% de l'assemblage.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale 20 % 30 % de l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %. - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 %
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 3 cépages ; - La proportion des 2 cépages les plus importants est inférieure ou égale à 90 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

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

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

c) - Normes analytiques

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

- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
- Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

e) - Matériel interdit

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

f) - Capacité de cuverie

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation

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

2°- *Disposition par type de produit*

a) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Disposition relative au conditionnement*

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

Version du 17 03 2016

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Disposition relative au stockage

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	1 ^{er} novembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rosés	1 ^{er} décembre 15 novembre de l'année de la récolte

Vins rouges	1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	16 septembre de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2 780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1 450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.

Elle s'étend sur le territoire de 102 communes ou parties de communes, du département des Pyrénées-Orientales.

Le paysage est façonné par l'érosion, par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées, et les sols, qu'ils soient issus de ces formations sur roche-mère, ou de transport ou de dépôts lacustres et marins, sont variés.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins destinés à l'appellation sont situées :

- soit sur des versants abrupts sur schistes ou calcaires et leurs colluvions, au nord de la zone géographique;
- soit sur des collines de molasses argilo-sableuses, au sud ;
- soit sur des terrasses caillouteuses le long des vallées qui parcourent la zone géographique.

Ces parcelles présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être secs, pauvres en matières organiques, caillouteux et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et des hivers doux. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2500 heures. La pluviométrie annuelle comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres a un caractère souvent orageux. Elle se répartit au printemps et à l'automne avec une période de sécheresse estivale très marquée. La température moyenne annuelle est comprise entre 13°C et 14°C avec un gradient plus frais en allant vers l'ouest ou en prenant de l'altitude. Le climat est aussi caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées, qui assainit mais, accentue également la sécheresse.

Dans ce contexte très chaud, sec, venté et favorable à la maturité optimale des raisins, les cépages méditerranéens ont trouvé un milieu naturel privilégié. La diversité des situations offre également aux cépages plus récemment introduits, comme les cépages syrah N, marsanne B et roussane B, des situations adaptées à leurs exigences avec des sols plus profonds et plus frais.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne, en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne, avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très tôt élaborés des vins particuliers, dits « vins de liqueur » issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée et des vins secs mais ayant une forte teneur en alcool.

Les vins doux sont les premiers vins à connaître une grande notoriété car leur nature leur permet d'être élevés et conservés très longtemps en milieu oxydatif en acquérant une belle complexité aromatique. Les températures estivales élevées, l'inexistence de caves enterrées, conséquence d'une géologie peu favorable, le peu de moyens techniques, ne permettent pas la conservation des vins secs qui doivent être consommés rapidement et principalement localement.

Le développement de l'activité des ports, comme ceux de Collioure et Port-Vendres, va leur permettre au fil des ans de se faire mieux connaître. Au XVIII^{ème} siècle, les négociants de Sète les utilisent en assemblage pour « renforcer » les vins du « Languedoc ».

Au XIX^{ème} siècle l'amélioration des techniques de vinification, et de conservation des vins secs favorise la valorisation du potentiel d'élevage et de garde des vins du « Roussillon » qui désormais sont commercialisés sous leur propre identité.

En 1816 l'œnologue A. JULLIEN dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » remarque l'importance de l'origine de cette production de vins rouges secs du « Roussillon » et établit le classement de 3 zones distinctes.

Un siècle plus tard, en 1930, les producteurs fondent « l'Association professionnelle des vignerons du Haut-Roussillon pour la délimitation et la défense du cru ». Le tribunal civil de Perpignan accorde le droit à cette dénomination, le 11 juillet 1932, aux communes des Aspres (région sud du fleuve Têt) puis, le 27 mai 1937, l'étend aux communes des Albères (piémont Pyrénéen).

En 1936, les vins doux naturels accèdent à l'appellation d'origine contrôlée avec pour l'un d'entre eux, le nom de « Côtes du Haut-Roussillon ».

Aussi, afin d'éviter la confusion entre vins secs et vins doux naturels, les vins secs produits dans la partie méridionale du département des Pyrénées-Orientales sont reconnus, en décembre 1951, en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Roussillon-dels-Aspres ». Les vins produits dans la partie nord, piémont sud du massif des Corbières, sont, quant à eux, reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Corbières-du-Roussillon » et « Corbières-supérieures-du-Roussillon », le 22 janvier 1952.

Ces 3 appellations d'origine, après une longue démarche initiée dans les années 1960, sont regroupées sous le nom de « Côtes du Roussillon », le 3 octobre 1972, avant d'accéder à l'appellation d'origine contrôlée sous le même nom, le 28 mars 1977, devenant ainsi, la première grande appellation d'origine contrôlée du Languedoc-Roussillon.

Au sein de cet ensemble, la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » reconnaît, en 2003, le savoir faire et le dynamisme d'un groupe de producteurs de 37 communes de la région méridionale des « Aspres ».

La connaissance du milieu naturel a conduit les viticulteurs à une gestion optimale de la vigne et de son potentiel de production. Cela se traduit au niveau du savoir-faire vigneron par une taille courte, l'utilisation de porte-greffes traçant, la pratique de labours pour utiliser au mieux les réserves en eau disponibles et éviter la concurrence hydrique liée à l'enherbement. Ainsi, certaines plantations sont réalisées au carré pour une meilleure occupation du sol par les racines et la limitation de l'évapotranspiration. Ces gestes ont et, contribuent encore à la durabilité du patrimoine végétal, permettant la récolte sur des vignes centenaires.

Les producteurs ont ainsi sélectionné et entretenu au cours des temps, pour chaque couleur, les cépages les plus adaptés à l'aire géographique leur permettant d'obtenir des vins caractéristiques « Côtes du Roussillon ».

En parallèle, les vignerons ont appris à maîtriser vinification et assemblage, car aucun cépage ne peut à lui seul, quelle que soit la couleur apporter les caractéristiques de ces vins ainsi, un minimum de 2 cépages est requis dans l'assemblage, quelle que soit la couleur.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5 330 hectares pour une production annuelle moyenne de 170 000 hectolitres produite par 26 caves coopératives et 154 producteurs indépendants.

Les vins rouges représentent 40% des volumes produits, les vins rosés, 55% et les vins blancs, 5%.

Le vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » couvre une superficie de 50 hectares pour une production annuelle moyenne de 1 500 hectolitres qui est le fait de 2 caves coopératives et 12 producteurs indépendants.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges expriment toute leur personnalité par leur trame tannique et leur charpente. Cette personnalité est liée à la présence de cépages méditerranéens, les cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N qui trouvent, avec le cépage syrah N, dans la palette des situations naturelles du Roussillon les conditions optimales pour l'expression de leur potentiel qualitatif.

Ce sont des vins veloutés, fondus, souvent reconnaissables à leur fraîcheur et minéralité.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » présentent profondeur et structure avec les mêmes cépages qui s'expriment pleinement sur des sols souffrant moins de la sécheresse.

Les vins rosés présentent une couleur généralement soutenue, avec une expression aromatique intense de fruit frais. Ils sont élaborés avec un grand souci de maîtrise thermique comme l'impose le cahier des charges.

Les vins blancs, production plus confidentielle, sont frais, floraux, d'une belle minéralité ou plus gras, amples et généreux. Ils expriment plus particulièrement le lieu de provenance des raisins.

3°– Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen chaud, ensoleillé, sec et ventilé, avec des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols variés mais toujours pauvres et bien drainés, a favorisé l'implantation de cépages exigeants sur le plan sanitaire et en ensoleillement mais aptes à résister à la sécheresse.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par le savoir faire du vigneron afin de préserver les plants : taille très courte, faibles rendements, porte greffes traçants, pratique des labours pour éviter la concurrence hydrique de l'herbe et pour certains encore, plantation au carré pour une meilleure occupation des sols par les racines. Ces gestes, qui ont contribué à la conservation du patrimoine végétal, permettent encore aux producteurs d'élaborer des vins à partir de vignes quasi-centenaires.

Situations naturelles variées, conditions climatiques difficiles expliquent également l'assemblage des cépages pour l'élaboration des vins. En effet, chaque cépage, à l'implantation réfléchie, au fil des générations, apporte apportant sa touche pour un équilibre général toujours empreint de minéralité.

Pour les vins rouges, le cépage carignan N détermine la trame tannique du produit et sa charpente. Son aptitude à un élevage modéré est compensée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N. Aux cotés de ces 2 cépages traditionnels, le cépage syrah N apporte finesse, structure et complexité aromatique alors que le cépage mourvèdre N, cépage historique conforte les capacités d'élevage des vins par l'apport de sa structure tannique.

Les vins rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages que les vins rouges assemblés quelquefois aux cépages grenache gris G et macabeu B qui apportent un complément de fraîcheur.

Les vins blancs, issus de raisins cultivés dans les situations les plus fraîches, proviennent des cépages traditionnels grenache B, macabeu B et tourbat B et des plus aromatiques, grenache gris G, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Si la reconnaissance d'une notoriété internationale a tardé, à l'ombre de celle des vins doux naturels, l'existence reconnue, au III^{ème} siècle, d'amphores catalanes témoigne d'un commerce des vins catalans en méditerranée.

Dès le XIII^{ème} siècle, le commerce des vins du Roussillon s'oriente vers la Catalogne, au sud, mais aussi vers l'Italie, à l'est, la France et la Flandre, au nord. Jusqu'à son rattachement à la France en 1659, le Roussillon est ballotté dans les guerres incessantes que se livrent les royaumes de Majorque (1276-1344) et d'Aragon, puis la France et l'Espagne. Ces périodes ne semblent pas avoir été propices à la prospérité de la vigne en Roussillon. Néanmoins, au fil des ans, les vins sont de plus en plus réputés.

Au XVII^{ème} siècle, avec la construction du canal du Midi (1680) reliant la mer Méditerranée à l'océan Atlantique, les vins du Roussillon se tournent vers de nouveaux marchés et entrent en concurrence avec les vins bordelais. La pénurie et la cherté des vins traditionnels, dues au « grand hiver » de 1709, obligent les négociants bordelais à recourir aux vins de la Méditerranée.

A partir de 1882, tardivement par rapport au reste de la France, mais tout aussi dévastateur, le phylloxéra détruit en grande partie le vignoble. Les nouvelles vignes, greffées sur plants américains, s'installent, le vignoble renaît rapidement, encouragé par une forte demande. Malgré l'essor lié au chemin de fer, le Roussillon voit son élan stoppé par la crise viticole du début du XX^{ème} siècle. Se développe alors une forte demande de vins «sains et légers», destinés au coupage avec les vins d'Afrique du Nord pour alimenter les grandes villes, en pleine expansion.

Depuis 1977 et la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » les vins n'ont cessé de s'améliorer et de renforcer leurs normes de qualités comme en témoigne, en 2003, la reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » qui s'appuie sur un milieu naturel original et des savoir-faire particuliers.

Egalement élaborateurs de vins doux naturels, les producteurs de vins secs ont naturellement appliqué à leur vignoble les mêmes règles de production exigeantes reconnue uniquement dans des tènements pauvres et difficiles de culture. Dans des situations naturelles exigeantes, parfois d'accès compliqué, à force de courage et d'abnégation, les producteurs ont su marquer leur différence et obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire. Cette reconnaissance contribue à renforcer le sentiment d'appartenance à une terre où l'histoire complexe a forgé le caractère des hommes. Terre où la tradition rugbystique contribue à la solidarité et au courage et où les vins reflètent tout ce mélange de valeur, de chaleur et de rudesse qui contribuent si bien à caractériser le Roussillon.

XI. - Mesures transitoires

- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 3700 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 43 hl/ha

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la plantation comprise entre 3 300 3200 pieds par hectare et 3700 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 38 hl/ha

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 3200 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres

continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 30 hl/ha

e) d) - La production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

e) d) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur ainsi qu'à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs, pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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

d) c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Roussillon ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à une dénomination géographique complémentaire.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction. Sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mai qui précède chaque récolte, les surfaces affectées en vue d'une récolte donnée valent

déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante. Pour les nouveaux opérateurs, et pour toute modification majeure de l'outil de production, la date limite de dépôt de la déclaration préalable d'affectation parcellaire est fixée au 31 mars de l'année de la récolte

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs, le pourcentage de pieds morts ou manquants si celui-ci est supérieur à 20 %, conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime et, le cas échéant, si la parcelle fait l'objet de dispositions transitoires.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

2. Déclaration de renonciation à produire

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration sans délai, dans les meilleurs, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale, ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mai 15 avril de l'année suivant celle de la récolte, et au moins 5 jours ouvrés avant la première transaction ou la première retraitaison, ou le premier conditionnement.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée en précisant la couleur du vin et s'il est revendiqué la mention « primeur » ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retraisaisons

a) - Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction et à cinq jours ouvrés avant la (première) retraitaison.

b) - En cas de retraitaison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur en avise l'organisme de contrôle agréé, qui donne son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement

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

Tout opérateur conditionnant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration récapitulative mensuelle des lots conditionnés, au plus tard avant le 10^{ème} jour du mois suivant.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative au plus tard avant le 10^{ème} jour du trimestre suivant.

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

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

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur ~~souhaitant commercialiser~~ ~~commercialisant~~ un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration huit ~~quinze~~ jours ouvrés au moins avant ce repli auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et, de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale, afin d'en assurer le suivi.

8. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique complémentaire

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

8 9. Déclaration de déclassement

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

9; 10. Déclarations ~~préalables~~ relatives à la taille

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

~~la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;~~

~~la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».~~

- avant le 1^{er} avril de l'année de récolte, la liste des parcelles conduites en cordon de Royat faisant l'objet d'un rajeunissement supérieur à 10%

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

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

23. Plan de cave

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

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, mode de taille, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou d'élevage ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Mode de taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire

Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle analytique documentaire et/ou examen analytique et Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Syndicat de Défense des A.O.C.
« Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon-Villages »
Organisme de Défense et de Gestion



19, Av de Grande-Bretagne – BP 649 - 66006 Perpignan Cedex
Tel. 04-68-34-62-63 Fax 04-68-35-49-09
Email : mv@maisondesvignerons66.fr Site : www.maisondesvignerons66.fr

Perpignan, le 25 Mars 2016

Monsieur Jacques PALOC
INAO
6 Avenue Maréchal Juin
11100 NARBONNE

Monsieur,

Vous nous avez transmis les projets de Cahiers des Charges Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages.

Concernant la Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire, nous demandons le maintien de la date du 1^{er} Mai, avec la date du 1^{er} Avril pour les opérateurs soumis à déclaration d'identification, soit la rédaction suivante :

a) - *Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le ~~1^{er} avril~~ 1^{er} mai qui précède la récolte (Côtes du Roussillon Villages : en précisant si les parcelles sont affectées à une dénomination géographique complémentaire).*

Sauf modifications signalées par l'opérateur avant ~~1^{er} avril~~ 1^{er} mai qui précède chaque récolte, les surfaces affectées en vue d'une récolte donnée valent déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante.

Pour les opérateurs devant établir une déclaration d'identification, la date limite de déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est le 1^{er} avril qui précède la récolte.

A cette modification près, nous donnons un avis favorable à ces projets de Cahiers des Charges.

Veuillez agréer, Monsieur, nos considérations les meilleures.

Le Président

Francis BONET

Le Vice-Président

Jean Philippe MARI

Syndicat de Défense des A.O.C.
« Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon-Villages »
Organisme de Défense et de Gestion



19, Av de Grande-Bretagne – BP 649 - 66006 Perpignan Cedex
Tel. 04-68-34-62-63 Fax 04-68-35-49-09
Email : mv@maisondesvignerons66.fr Site : www.maisondesvignerons66.fr

Perpignan, le 9 novembre 2015

Mesures transitoires – Densité de plantation

Les Cahiers des Charges des AOC Côtes du Roussillon Côtes du Roussillon Villages homologués en 2009 ne prévoyaient pas de mesure transitoire :

Ainsi, les vignes plantées avant 2009 présentant une densité inférieure à 4000p/ha et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2.5m pouvaient prétendre à l'Appellation jusqu'à leur arrachage (sous quelques réserves : écimage, surface foliaire,...)

En septembre 2011, l'INAO a imposé un seuil minimum (3300p/ha) en dessous duquel les vignes perdent le droit à l'AOC (disposition actuellement en vigueur).

Dans le cadre de la modification des Cahiers des Charges, cette disposition a été débattue en septembre 2013 avec la Commission d'Enquête, laquelle a fixé les dispositions suivantes :

- Entre 3700 et 4000p/ha : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage, avec abattement de rendement de 10%
- Entre 3200 et 3700p/ha : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage, avec abattement de rendement de 20%
- Sous 3200p/ha : perte de l'AOC

Lors de la réunion avec la Commission d'Enquête en juillet 2015, ces dispositions ont été exposées, sans ré-ouvrir la discussion.

Ce « seuil » de densité minimum a depuis le début soulevé des difficultés relevées lors de contrôles vignoble Internes et Externes, et des Producteurs ont vu des parcelles déclassées sur ce critère.

Recensement du potentiel concerné :

D'après les informations dont nous disposons, le potentiel (vignes plantées dans l'aire en cépages de l'Appellation) représente près de 700 ha (cf tableau).

Ce sont des vieilles vignes (80% des surfaces ont plus de 35 ans), avec des densités « variées », principalement 2m x 1.75m (2857 p/ha), 2,25m x 1,5m (2963 p/ha), 2,5m x 1m (2667 p/ha) ; ce type de vignoble est présent dans tout le département, même s'il se rencontre principalement dans les Aspres.

D'un point de vue technique, ce type de vignoble, conduit en Gobelet, est tout à fait adapté aux terroirs et conditions climatiques du Roussillon, avec :

- un bon équilibre entre les ceps et une bonne tenue physique contre le vent, la chaleur et la sécheresse

- moins de casse des rameaux lors des coups de vent du printemps
- bonne aération des souches, ce qui permet de limiter et de mieux maîtriser les traitements phytosanitaires
- possibilité de labourer et limiter le désherbage

Ces vignes, récoltées manuellement, présentent de faibles rendements et permettent d'élaborer de vins de qualité.

Il serait donc regrettable que ce vignoble « patrimoine » ne puisse revendiquer de l'Appellation, ce qui va accélérer son arrachage....

Cette limitation n'est pas comprise par les Vignerons et l'ODG ne considère pas cette question des mesures transitoires concernant la densité comme un enjeu important pour l'Appellation.

Par ailleurs, cette notion de densité minimale pour les vignes plantées avant la parution des Cahiers des Charges n'existe pas pour les principales AOC de la région, ni pour l'AOC Languedoc. En effet, ces vignes peuvent continuer à produire de l'Appellation jusqu'à leur arrachage.

AOC Corbières :

Vignes plantées avant le 19 avril 2001, avec une densité inférieure à 4000 p/ha et/ou un écartement supérieur à 2.5 m : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage, sous réserve de 1.5 m² de surface externe de couvert végétal pour 1 kg de raisin

AOC Minervois

Vignes plantées avant le 31 août 2003, avec une densité entre 3300 et 4000 p/ha et/ou un écartement supérieur à 2.5 m : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage

Vignes plantées avant le 31 août 2003, avec une densité inférieure à 3300 p/ha et/ou un écartement supérieur à 2.5 m : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage, sous réserve de 1.5 m² de surface externe de couvert végétal pour 1 kg de raisin

Vignes plantées avant le 31 juillet 2009, avec un écartement sur le rang inférieur à 0.8 m : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage

AOC Languedoc

a) Vignes plantées avant le 23 septembre 2003 avec une densité entre 3300 et 4000 p/ha, dont l'écartement est inférieur à 3m : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage

b) Dénominations : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage

c) Vignes plantées avant le 31 juillet 2009 (autres cas) : droit à l'AOC jusqu'à l'arrachage, sous réserve de 1.5 m² de surface externe de couvert végétal pour 1 kg de raisin

Pour l'AOC Picpoul de Pinet, reconnue en 2013, les vignes plantées avant 2009, présentant une densité inférieure à 4000 p/ha peuvent produire de l'Appellation jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2036, sous réserve d'un abattement de rendement de 10 % (densité comprise entre 3300 et 3700p/ha) et de 20 % (densité inférieure à 3300p/ha)

L'ODG souhaite par conséquent la suppression du seuil de 3200 p/ha pour les vignes plantées avant 2009, et que ces vignes puissent produire de l'Appellation, sous réserve d'un abattement de rendement de 20%.

5 11 2015

Densités inférieures à 3200 p/ha

2 x 1,6	3125	3125	20
2 x 1,65	3030	3030	26
2 x 1,7	2941	2941	20
2 x 1,75	2857	2857	173
2,2 x 1,5	3030	3030	12
2,25 x 1,5	2963	2963	137
2,25 x 1,75	2540	2540	62
2,5 x 1,3	3077	3077	46
2,5 x 1,33	3008	3008	14
2,5 x 1,5	2667	2667	123
2,75 x 1,5	2424	2424	21
3 x 1,5	2222	2222	32

686

Année de plantation

< 1980	557	81%
1980 - 1990	91	13%
> 1990	38	6%

686

Région

Aspres	572	83%
Autres	114	17%

686

Ce document est un document de travail permettant au demandeur de réfléchir à la contrôlabilité du projet de cahier des charges et à la gravité des manquements, et à l'organisme de contrôle d'émettre son avis
Il ne préjuge pas du contenu final du plan de contrôle ou d'inspection.

Disposition du cahier des charges (dont les PPC en gras)	Méthode d'évaluation pertinente (description précise)	Catégorie d'opérateurs concernés	Risques identifiés : Nature de l'écart et/ou fréquence possible de cet écart	Niveau(x) de gravité des manquements (2)	Avis OC /OI	Propositions de fréquences (% ou rythme sur une période donnée) (1) Fréquence annuelle, sauf précision contraire		
						totales	Internes	externes
Retrait de la dénomination géographique complémentaire Les Aspres	Retrait de la dénomination géographique complémentaire Les Aspres, sans incidence sur la méthode d'évaluation					Voir fréquences spécifiques pour chaque disposition concernée	Voir fréquences spécifiques pour chaque disposition concernée	Voir fréquences spécifiques pour chaque disposition concernée
Appartenance à l'aire géographique	Contrôle documentaire : vérification à partir de la fiche CVI, de la déclaration préalable d'affectation parcellaire (DPAP) Contrôle terrain : vérification de la localisation des parcelles	Producteur de raisins	Production sur des parcelles situées en dehors de l'aire parcellaire géographique	G		100% des demandes d'habilitation + 100% des DPAP + 20% des surfaces affectées	100% des demandes d'habilitation + 100% des DPAP + 15% des surfaces affectées	100% des demandes d'habilitation + 5% des surfaces affectées
Appartenance des parcelles à l'aire délimitée	Contrôle documentaire : vérification à partir de la fiche CVI, de la DPAP Contrôle terrain :	Producteur de raisins	Production sur des parcelles situées en dehors de l'aire parcellaire délimitée	G		100% des demandes d'habilitation + 100% des DPAP + 20% des surfaces	100% des demandes d'habilitation + 100% des DPAP + 15% des surfaces	100% des demandes d'habilitation + 5% des surfaces

Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie									
	vérification de la localisation des parcelles					affectées	surfaces affectées	surfaces affectées	surfaces affectées
Lieu de vinification ou d'élevage Aire géographique et aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire Vérification du descriptif de l'outil de production de la déclaration d'identification et des modifications signalées contrôle sur site Vérification de l'existence des installations et de leur localisation	Vinificateur Eleveur	Chai de vinification ou d'élevage situé en dehors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	G		100% des demandes d'habilitation + 5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation	100% des demandes d'habilitation	100% des demandes d'habilitation + 5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation	100% des demandes d'habilitation + 5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation
Encépagement	Modification de la valeur-cible sans modification de la méthode d'évaluation du point de contrôle du plan d'inspection en vigueur Contrôle documentaire (vérification à partir de la fiche CVI, de la DPAP) et/ou contrôle sur le terrain (vérification de la conformité de l'encépagement et du mode de conduite)	Producteur de raisins	Non-respect de l'encépagement (utilisation de cépages non autorisés) Ecart du cépage mentionné sur la fiche CVI ou la DPAP et cépage réellement planté Non respect des règles de proportion à l'exploitation Mode de taille non autorisé – risque d'écart de charge Non-respect des règles de taille - risque d'écart de charge, de rendement	G M M G M		100% des DPAP + 20% des surfaces affectées par an	100% des DPAP + 15% des surfaces affectées par an	5% des surfaces affectées par an	Séance du 08 juin 2016
Règles de proportion à l'exploitation Règles de taille									
Rajeunissement des vignes conduites en cordon	Contrôle sur le terrain	Producteur de raisins	Non-respect de la charge maximale moyenne des parcelles	M		100 % des parcelles déclarées	100 % des parcelles déclarées	100 % des parcelles déclarées	

Assemblage des cépages	Modification de la valeur-cible sans modification de la méthode d'évaluation du point de contrôle du plan d'inspection en vigueur Contrôle documentaire	Vinificateur Eleveur	Non-respect des règles d'assemblage des vins Risque : écart sur les caractéristiques du vin	M		5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation + 1 lot chez 100% des vinificateurs ayant établi un déclaratif de mise en marché	5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation + 1 lot chez 100% des vinificateurs ayant établi un déclaratif de mise en marché	5% des surfaces affectées par an	5% des surfaces affectées	Séance du 08 juin 2016	100% des vinificateurs établissant une déclaration transaction et/ou de
Mesures transitoires – densité de plantation	Modification de la valeur-cible sans modification de la méthode d'évaluation du point de contrôle du plan d'inspection en vigueur Contrôle documentaire	Producteur de raisins	Non-respect du rendement des parcelles en mesures transitoires Risque : écart de rendement	M		20% des surfaces affectées par an	15% des surfaces affectées par an	100% des surfaces affectées par an	100% des déclarations reçues		100% des déclarations reçues
Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire	Contrôle documentaire des éléments portés sur la déclaration et/ou contrôle sur le terrain	Producteur de raisins	Absence Non présentation Déclaration erronée Risque : contrôle des conditions de production impossible Incohérence entre des surfaces affectées et des volumes récoltés et revendiqués	G M M/m		100% des déclarations reçues + 5% des surfaces affectées	100% des déclarations reçues	5% des surfaces affectées	100% des déclarations reçues		100% des déclarations reçues + 100% des vinificateurs établissant une
Déclaration de revendication	Modification de la valeur-cible sans modification de la méthode d'évaluation du point de contrôle du	Vinificateur Eleveur	Absence Non présentation Déclaration erronée Incohérence avec la déclaration de récolte	G M M M							

	plan d'inspection en vigueur		Non respect des délais Risque : Impossibilité de vérification de la cohérence des volumes Incohérence entre les volumes récoltés et les volumes revendiqués Commercialisation de vins non revendiqués Revendication erronée Impossibilité de connaissance des volumes	M		déclaration de transaction et/ou de conditionnement + 5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation		conditionnement + 5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation	
Déclaration de transaction Déclaration de conditionnement Déclaration de repli	Contrôle documentaire portés sur la déclaration et vérification par rapport à la déclaration de récolte	Vinificateur Négociant Conditionneur	Absence Déclaration erronée / Non-respect des délais Risque : Impossibilité de réalisation du contrôle produit Absence de traçabilité Absence de suivi des vins repliés dans une appellation plus générale	M M m		100% des déclarations + 100% des opérateurs contrôlés cadre de l'outil de transformation par an	100% des déclarations de repli	100% des déclarations + 5% des opérateurs contrôlés dans le cadre de l'outil de transformation	
Déclarations préalables relatives à la taille	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain	Producteur de raisins	Absence Déclaration erronée	M m		100% des déclarations reçues +20% des surfaces affectées	100% des déclarations reçues + 15% des surfaces affectées	5% des surfaces affectées	Séance du 08 juin 2016

(1) conformes aux notices techniques et aux recommandations du CAC lorsqu'elles existent. Toute dérogation doit être justifiée.
(2) mineur, majeur ou grave ; à corriger avec les PPC

La partie grisée est à remplir par l'organisme de contrôle

Effectifs estimés par catégorie d'opérateurs : **1220 producteurs raisins, 420 vinificateurs, 480 conditionneurs**

AVIS DE L'ORGANISME D'INSPECTION LRO Sud de France

Avis favorable de LRO sur la contrôlabilité de l'ensemble des points identifiés dans le projet de révision du cahier des charges au regard notamment des modalités décrites et de la fréquence de contrôle