

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

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais », initialement reconnue par le décret du 12 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « supérieur » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom de la commune de provenance des raisins pour les vins répondant aux conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

4° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins 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

L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins, est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

La mention « supérieur » est réservée aux vins rouges.

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

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-

d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

- Département de Saône-et-Loire : Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles et Saint-Vérand.

b) – Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Villié-Morgon.

- Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand.

c) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune de provenance des raisins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard.

- Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Annelles.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 février 1972, des 4 et 5 juin 1980, des 11 et 12 septembre 1985, du 17 septembre 1986, des 2 et 3 juin 1988, des 22 et 23 février 1989, des 8 et 9 novembre 1989, des 18 et 19 mai 1995, des 27 et 28 mai 1998, des 22 et 23 mai 2003 et du 9 mars 2005.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley,

Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

- Département du Rhône : Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône.

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

b) – Pour la mention « Villages », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes listées au point IV 1° a) et au point IV 3° a) non comprises les communes listées au point IV 1° b).

c) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la

commune de provenance des raisins, est constituée par le territoire des communes listées au point IV 1° a) et au point IV 3° a) non comprises les communes listées au point IV 1° c).

V - Encépagement

1°- Encépagement

a) - les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

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

- cépage principal : gamay N.

- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot gris G et pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

- La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

- Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes, et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) - Règles de taille

La taille est achevée le 15 mai.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins blancs	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum.

Vins rouges et rosés	<p>Avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum, - soit avec 2 baguettes à 3 yeux francs maximum. <p>Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.</p>
----------------------	---

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

COULEUR DES VINS	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins blancs	<p>Les vignes sont conduites avec un palissage fixe. Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs.</p> <p>La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage.</p>
Vins rouges et rosés	<p>a) - Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe.</p> <p>b) - Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs.</p> <p>c) - La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage.</p> <p>d) - Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit également être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre au moins au-dessus du sol.</p>

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuil de manquants

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

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.

g) - Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang doit disposer d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps.

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

- Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vignes et les remplacements ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

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

b) - Dispositions particulières de récolte

~~Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » proviennent de raisins récoltés entiers.~~

~~—Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune d'origine et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Villages », « nouveau » ou « primeur » proviennent de raisins récoltés entiers.~~

~~- Pour les vins rouges et rosés, en cas de récolte mécanique, celle-ci se fait conformément aux~~

conditions définies dans le présent cahier des charges.

~~- Seules sont admises les machines à vendanger fabriquées postérieurement au 1^{er} janvier 2000 ou celles agréées par l'Institut national de l'origine et de la qualité et, pour ces dernières, dont la liste est disponible auprès de l'organisme de défense et de gestion.~~

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

En cas de récolte mécanique de parcelles destinées à produire des vins rouges ou rosés :

- la hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre,
- les contenants sont en matière inerte et alimentaire,
- **le matériel de récolte et de transport de la vendange doit présenter un système d'écoulement de l'eau ou de protection adaptés,**
- **le tri de la vendange est obligatoire. Il pourra être réalisé soit à la vigne, soit à la cave en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.**

Pour les parcelles destinées à produire des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la vendange est transportée dans des conditions permettant de protéger les raisins de l'oxydation et de maintenir leur potentiel qualitatif. Ces conditions de transport font l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

2°- *Maturité du raisin*

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

APPELLATION, MENTION, COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Beaujolais »		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rosés	161	10,0 %
Vins rouges	171	10,0 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	180	10,5 %
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins		
Vins blancs	178	11,0 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir ~~et rendement maximum de production~~

a) - Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 644-25 du code rural ~~ainsi que le rendement maximum de production~~, sont fixés à :

APPELLATION, MENTION, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)	RENDEMENT MAXIMUM DE PRODUCTION (hectolitres par hectare)
AOC « Beaujolais »			
Vins blancs	60 68	72 75	
Vins rosés et rouges	64 60	69 65	76
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	62 58	67 63	74
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins			
Vins blancs	58 66	70 73	
Vins rosés et rouges	60 58	65 63	

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

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 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, conditionnement et stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages

- Dans le cas où des vins sont produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

c) - Fermentation malo-lactique

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

d) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR
Vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural)	Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure à 2 grammes par litre (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural)	Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)
Vins blancs, rouges ou rosés, vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur », vins susceptibles de bénéficier de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural)	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural)

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

- Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total des vins répond aux caractéristiques suivantes :

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, MENTION, COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Beaujolais »	

Vins blancs	13 %
Vins rosés et rouges	12,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	13 %
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	
Vins blancs	13,5 %
Vins rosés et rouges	13,0 %

f) - Matériel interdit

Pas de disposition particulière.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification

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

~~— pour les vins blancs, au volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;~~

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

La capacité globale de la cuverie est au minimum équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au point VIII (1o).

h) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification doit présenter les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification.

- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

i) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

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

2°- *Dispositions par type de produit*

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

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.

Les bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

a) L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés. La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et doit être inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) La température des contenants au cours de la phase de conservation des vins doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

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

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

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

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

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

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

3°- Interactions causales

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinçay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Ancelles, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste qui a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et assemblage des cépages

a) – Les parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, plantées en cépage aligoté B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins blancs) jusqu'à la récolte 2024 incluse.

b) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pinot noir N, au titre de cépage accessoire, est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation, sans être obligatoirement présent en mélange de plants dans les vignes.

Les vins issus de ce cépage font obligatoirement l'objet d'un assemblage avec le cépage principal dans une proportion inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage des vins.

3°- Densité de plantation

Pour la production de vins rouges et rosés, excepté pour l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins et jusqu'à la récolte **2013** incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 4000 pieds par hectare. **Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.**

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,10 mètre.

Ces vignes sont palissées de façon permanente, la hauteur de feuillage doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement moyen entre les rangs.

4°- Règles de taille

Pour les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », chaque pied peut porter 2 baguettes de 12 yeux développés chacune, chaque pied ne pouvant alors porter plus de 28 yeux développés.

5°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

a) – Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, destinées à la production de vins rosés et rouges, et présentant un écartement moyen entre les rangs compris entre 2,30 mètres et 2,80 mètres, disposent d'une hauteur de feuillage palissé qui doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée à partir du fil inférieur de palissage établi à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage.

b) – La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et taillées à courson.

6°- Charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

La charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles destinées à la production de vins rosés et rouges et présentant une densité de peuplement comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare après adaptation par arrachage partiel, est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

7°- Capacité de cuverie

~~A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la~~

~~surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.~~

XII – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

- a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.
- b) – Le nom de la commune de provenance des raisins est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de production (vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)

Tout opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production avant le (1^{er} juin) de l'année de récolte.

Cette déclaration précise notamment:

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- pour la ou les parcelle(s) concernée(s) : la référence cadastrale, la superficie.

2. Déclaration de revendication

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

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé dans un délai fixé dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'ODG sans délai.

Pour les opérateurs produisant des vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » une déclaration de revendication partielle, comprenant l'ensemble des vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau », peut être déposée une seule fois et avant une date fixée dans le plan de contrôle ou d'inspection et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « primeur » ou « nouveau », ou « supérieur », ou « Villages », ou le nom de la commune de provenance des raisins, le cas échéant ;
- le volume du vin ;

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

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

3. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

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

Elle précise notamment :

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

- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.

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

4. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural

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

Elle précise notamment :

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

- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

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

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

6. Déclaration de repli

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

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;

- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

7. Déclaration de déclassement

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

8. Déclaration de renonciation à commercialiser avec la mention «primeur» ou «nouveau»

Tout opérateur souhaitant commercialiser sans la mention «primeur» ou «nouveau» un volume revendiqué avec ladite mention dans la déclaration de revendication doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation.

9. Système dérogatoire

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

Les opérateurs qui réalisent **un nombre de préparations à la mise à la consommation**, au sens de l'article D.644-36-I du code rural, **dépassant un seuil fixé dans le plan de contrôle ou d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation**, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 5 ci-dessus.

Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D.644-36-I du code rural, **de vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» dépassant un seuil fixé dans le plan de contrôle ou d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative des mises à la consommation.**

10. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

11. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux **susceptibles de modifier modifiant la morphologie topographique**, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle **délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée**, ~~allant au-delà~~ **à l'exclusion** des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

12. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale,
- la superficie,
- la nouvelle densité de peuplement.

~~12. Déclaration préalable d'une récolte mécanique~~

~~Tout opérateur souhaitant récolter mécaniquement des raisins destinés à produire des vins rouges et rosés, adresse annuellement une déclaration à l'organisme de défense de gestion au plus tard le 15 juin précédant la récolte. Elle précise notamment pour chaque parcelle :~~

- ~~- les références cadastrales ;~~
- ~~- la surface ;~~
- ~~- l'appellation d'origine contrôlée.~~

II - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage

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

2. Registre TSE

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

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles , densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie de vinification	Contrôle documentaire Visite sur site

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	Contrôle documentaire Visite sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Visite sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
Disposition particulière de transport de la vendange	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production... Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

51, rue d'Anjou

75008 - PARIS

Tél : (33) (0)1.53.89.80.00

Fax : (33) (0)1.42.25.57.97.

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.
