

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

Auxquelles s'ajoutent pour l'élevage, le territoire des communes suivantes des Pyrénées Orientales : Cases-de-Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. – Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CÉPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N , grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage complémentaire : carignan N , cinsaut N , counoise N . - cépages accessoires : cinsaut N
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N , grenache gris G , grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages complémentaires : carignan N , grenache gris G , cinsaut N , counoise N . - cépages accessoires : cinsaut N
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B , marsanne B , roussanne B , tourbat B , vermentino B . - cépages accessoires : macabeu B , marsanne B , roussanne B , tourbat B , vermentino B , carignan B , muscat petits grains B , muscat d'Alexandrie B

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

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

	inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement = La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement
--	---

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>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.</p>
<p>Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure</p>

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
<p>Les vignes sont conduites en gobelet, éventail, sur échelas ou en cordon de Royat. Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille doit être effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied.</p> <p>Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.</p>

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

CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 mètre au dessus du niveau du sol ; - Le palissage comporte 2 niveaux de fils dont au moins un niveau de fils releveurs
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 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,6 kilogramme par pied.

e) - Seuils 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 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, 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 30 %.

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°- *Autres pratiques culturales*

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

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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que la préservation des éléments caractéristiques du terroir, en utilisant des matériaux traditionnels.

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification

substantielle des éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;

- Les récipients contenant la vendange destinée à la production des vins blancs ne peuvent contenir une hauteur de raisins supérieure à 0,60 mètre lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification ;

- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	195-207	12,0 %
Vins rosés	198	11,5 %.
Vins rouges	207	12,0 %.

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 40 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 48 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 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, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

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

b) - Fermentation malolactique.

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

c) - Normes analytiques.

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (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

Toute opération d'enrichissement est interdite

e) - Matériel interdit.

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

f) - Capacité de la cuverie de vinification

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

g) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures.

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

2°- *Dispositions par type de produit*

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

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur 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 avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

b) - Le stockage des bouteilles est réalisé dans un lieu spécifique, isolé et tempéré.

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

3°- Interactions causales

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

a) Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à 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, 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 du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

La mention du nom de cépage est interdite sur l'étiquette.

2°- Dispositions particulières

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

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

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

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants 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 contrôlées « Banyuls », « Banyuls grand cru », et « Grand Roussillon », vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Renonciation à produire

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

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

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février de l'année suivant celle de récolte

.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fera l'objet d'une déclaration différente.

5. Déclaration de conditionnement

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

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce repli-

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

8. Déclaration de déclassement

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés

9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle :

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

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

Cette déclaration précise :

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

II – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité

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

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

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

3. Plan de cave

Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Hauteur des raisins dans les bennes	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Durée de macération	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION 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.
