

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

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 « CÔTES DU FOREZ »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

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

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière

III – Couleurs et Types de produit

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

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire: Arthun, Boën, Bussy-Albieu, Champdieu, Ecotay-l'Olme, Leigneux, Lezigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Moingt-Montbrison, Pralong, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-Hauteville, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Trelins.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Boisset Saint Priest, Sail sous Couzan.~~

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Amions, Bard, Boisset-Saint-Priest, Cezay, Chalain-d'Uzore, Chatelneuf, Chazelles-sur-Lavieu, Débats-Rivières-D'Orpra, Essertines-en-Chatelneuf, Lavieu, L'Hôpital-sous-Rochefort, Margerie-Chantagret, Montverdun, Nollieux, Pommiers, Précieux, Sail-sous-Couzan, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Etienne-le-Molard, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Julien-D'Odes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-d'Uzore, Saint-Romain-le-Puy, Sainte-Foy-Saint-Sulpice, Savigneux, Soleymieux, Souternon, Verrières-en-Forez , Ailleux.

V - Encépagement

1°- Encépagement

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

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

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

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

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, cordon de Royat simple ou double), avec un maximum de 11 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs

- soit en taille longue Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

- 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.

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

~~b) - Les bois de taille contaminés sont retirés le jour même de leur taille.~~

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

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

COULEUR DES VINS	RICHELLE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	171	10,0 %
Vins rosés	161	10,0 %

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D.644-25 du code rural est fixé, à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, à 66 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 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, le cépage admis pour l'appellation peut 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) - Fermentation malo-lactique

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

b) - Normes analytiques

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

PARAMETRE ANALYTIQUE	VINS ROUGES	VINS ROSES
Teneur maximale en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) (en grammes par litre)	1,5 2	3
Teneur maximale en acidité volatile	13,17	12,17

(milliéquivalents par litre)		
Teneur maximale en SO ₂ total (milligrammes par litre)	125	125

c) - 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.
- Les vins ne dépassent pas après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) - Capacité globale de cuverie de vinification (vinification et stockage)

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

La capacité globale de la cuverie est au moins équivalente à la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

e) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

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.

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

a) - Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2000 et présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve :
- **de respecter une charge maximale moyenne à la parcelle de 9000 kilogrammes par hectare**
- **que le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée soit établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.**

b) - Les parcelles de vigne plantées en terrasse en place au 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve :
- **de respecter une charge maximale moyenne à la parcelle de 9000 kilogrammes par hectare,**
- **que le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée soit établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.**

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

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 au moins **10 jours ouvrés** avant toute circulation entre entrepositaires agréés ou tout conditionnement et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

Elle est accompagnée 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 mouûts.

3. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au moins 10 jours avant la retraitaison. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

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

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

4. Déclaration de mise à la consommation

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation, au sens de l'article D. 644-36-I du code rural, doit faire l'objet d'un enregistrement sur le registre de conditionnement. **Ce registre est adressé avant le 10 du 1^{er} mois de chaque trimestre à l'organisme de contrôle agréé.**

Ce registre indique notamment :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot,
- le volume du lot,
- la cuve de tirage,
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés,

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

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

6. Déclaration de déclassement

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

7. 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.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, 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 quatre 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'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 Visite sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie	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
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 des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,... Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen 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.
