Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX D'ANCENIS »
Homologué par l'arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ancenis », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 22 janvier 1954, 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 complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination en usage « Malvoisie », selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination en usage.

III. – Couleurs et types de produit

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

2°- La dénomination en usage « Malvoisie » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 28 septembre 2011. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de Barbechat), Ligné, Loireauxence (pour le seul territoire de la commune déléguée de Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Saint-Géréon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.
- Département de Maine-et-Loire : Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne).
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 de la séance du comité national compétent du 28 septembre 2011.

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

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 sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :
- Département de la Loire-Atlantique : La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet.
- Département de Maine-et-Loire : Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées du Puiset-Doré et Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Laurent-des-Autels et Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (pour le seul territoire de la commune déléguée de Tillières).

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage pinot gris G ;

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépage accessoire : cabernet franc N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
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 d'origine contrôlée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.
L'écartement, entre les rangs, est inférieur ou égal à 1,60 mètre et l'écartement, entre les pieds sur un même rang, est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;
- soit en taille guyot simple.
La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.
Au stade phénologique dit « nouaison », le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

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

Les parcelles de vigne plantées en cépage pinot gris G sont conduites en mode « palissage plan relevé ».

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs	8500
Vins rouges, vins rosés	9000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. − Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum
La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	185	11,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

Vins rosés	165	10 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	50	55
Vins rouges, vins rosés	60	66

2°- 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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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
Les vins rouges ou rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement à l'exploitation.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par	TENEUR EN ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par

	(glucose et fructose) (grammes par litre)	litre)	litre)
Vins blancs	comprise entre 20 et 40	inférieure ou égale à 13,3	comprise entre 57,1 et 112,3
Vins rouges	inférieure ou égale à 3	inférieure ou égale à 13,3	comprise entre 57,1 et 102,1
Vins rosés	inférieure ou égale à 4	inférieure ou égale à 10,2	comprise entre 57,1 et 102,1

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs	13,5 %
Vins rouges	12,5 %
Vins rosés	12 %

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification au moins équivalent à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sols et murs) 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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur les deux rives de la Loire, à mi chemin entre les villes de Nantes et Angers. Les vignes sont implantées majoritairement sur les coteaux qui font directement face au fleuve, parfois aussi sur les versants des vallées secondaires. Elles s'étagent sur les pentes, à des altitudes comprises le plus souvent entre 20 mètres et 80 mètres, et se distinguent nettement dans le paysage par rapport aux plateaux environnants, orientés vers des activités de polyculture-élevage.
La zone géographique s'étend, autour de la commune d'Ancenis, sur le territoire de 16 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Le vignoble est implanté sur les formations métamorphiques anciennes du Massif armoricain, composées principalement de schistes, micaschistes et gneiss. Ces roches dures ont donné naissance à des sols siliceux et souvent caillouteux, très peu profonds sur les pentes, soumises autrefois à l'érosion de la Loire. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe strictement les parcelles situées sur les coteaux, essentiellement et traditionnellement cultivés en vigne, qui présentent des sols sains, peu profonds, dotés d'une réserve en eau limitée et modérément fertiles. Ces sols se ressuient et se réchauffent rapidement.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, la Loire contribuant à véhiculer l'influence maritime vers l'intérieur des terres, ce d'autant que, dans la région d'Ancenis, le fleuve connaît la même orientation que les vents dominants. La moyenne annuelle des températures se situe autour de 11,5°C, avec des hivers doux et des étés frais. Les précipitations, d'environ 700 millimètres par an, sont bien réparties dans l'année avec cependant un déficit hydrique marqué en été. La zone géographique connait souvent une période venteuse et sèche en début d'automne, avant les grandes marées d'équinoxe.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Présente depuis des temps très anciens, la culture de la vigne se serait surtout répandue dans la région d'Ancenis à partir du XI^{ème} siècle, avec le développement de nombreux prieurés le long de la Loire. Les dîmes versées sur les produits de la vigne attestent d'une activité viticole intense sur les rives du fleuve au Moyen Âge. Rapidement, le port d'Ancenis joue un rôle central dans le commerce et le transport des vins de la région. Ainsi, en 1573, CHARLES IX autorise la création de quatre offices de courtiers gourmets en vins sur le port d'Ancenis, offices qui sont portés à dix en 1584, et sous LOUIS XVI, la ville compte régulièrement une vingtaine de bateaux impliqués dans le commerce du vin.

A partir du XVII^{ème} siècle, le vignoble d'Ancenis augmente sa production de vins blancs moelleux avec l'introduction du cépage pinot gris G. Le vin qui en est issu prend progressivement la dénomination « Malvoisie ». Les autres cépages apparaissent plus tard, comme le cépage gamay N introduit vers le milieu du XIX^{ème} siècle. Le commerce du vin connaît alors son apogée, les vins étant embarqués vers Paris via Orléans ou pour l'Europe du Nord et la Bretagne, par la place de Nantes.

Après la crise phylloxérique, le vignoble est reconstruit et adopte définitivement les cépages et les modes de conduite qui sont toujours en vigueur actuellement, notamment une densité de plantation comprise entre 6000 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare. La production de vins rosés secs et de vins rouges devient prédominante sur les vins blancs moelleux de « Malvoisie ». La création, dès 1907, du Syndicat viticole de l'arrondissement d'Ancenis traduit la continuité du dynamisme viticole

local. Les règles de production, fixées par les producteurs après la seconde guerre mondiale, permettent en 1954 la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux d'Ancenis ».

En 2009, le vignoble couvre 180 hectares. Il est exploité par une trentaine de producteurs pour une production annuelle moyenne dépassant les 10000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 38 % de vins rouges et 17 % de vins blancs.

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

Les vins blancs, dont la couleur jaune évoque l'opulence, développent généralement des notes aromatiques intenses rappelant les fruits bien mûrs ou les fruits exotiques. Les règles relatives à leurs normes analytiques garantissent le plus souvent le bel équilibre de ces vins en bouche, la rondeur apportée par les sucres fermentescibles contrebalançant la fraîcheur caractéristique des vins ligériens.

Les vins rouges offrent, au regard, une robe brillante, dont les nuances varient de rouge cerise à rouge grenat. Leur nez est fréquemment dominé par des arômes de fruits rouges, parfois accompagnés de notes d'épices. Ils présentent habituellement des tanins élégants, leur attribuant un caractère gustatif souple et tendre relevé par une certaine fraicheur.

Les vins rosés révèlent une teinte claire, dont la coloration va du rose pâle au rose saumon. Leurs arômes fins et discrets évoquent la fraîcheur et s'inscrivent en général dans des notes fruitées. En bouche, ces vins se caractérisent couramment par leur légèreté et leur fraîcheur, ainsi que par une pointe de vivacité.

3°- Interactions causales

Avec une zone géographique située à l'interface entre les vignobles nantais et angevin, au bord de l'importante voie de communication que constitue la Loire, les producteurs des « Coteaux d'Ancenis » ont su tirer parti de cette double influence pour établir des itinéraires techniques de production adaptés à leur environnement naturel.

Les coteaux de la zone géographique, façonnés par la Loire dans les formations métamorphiques du Massif armoricain, présentent le plus souvent des sols dont la capacité de réchauffement élevée, le drainage naturel rapide et la réserve en eau limitée, favorisent la maturité du raisin, d'où le développement dès le Moyen Âge d'une viticulture commerciale active autour du port d'Ancenis. De plus, le climat de la zone géographique, quoique sous influence océanique, offre la particularité de présenter souvent un épisode venteux et sec en fin d'été et début d'automne. Combiné aux paysages ouverts des bords de Loire, ce contexte naturel explique en grande partie qu'une production de vins rouges et rosés se soit développée dans la région. Les sols pauvres et acides des parcelles délimitées pour la récolte des raisins conviennent bien en particulier au cépage gamay N, limitant ainsi la vigueur souvent observée de ce cépage et expliquent que, bien qu'introduit tardivement, il ait supplanté les variétés noires existantes. La gestion du vignoble par un mode de conduite adapté et la maîtrise des rendements, permettent aux vins rouges de révéler tous leurs arômes et aux vins rosés d'exprimer des notes fruitées délicates.

Le climat offre aussi la possibilité d'élaborer des vins blancs moelleux, en récoltant des raisins sains à pleine maturité. Il a également favorisé l'acclimatation rapide du fragile cépage pinot gris G. La douceur des températures estivales de la zone géographique est un véritable atout pour préserver la finesse de ses arômes et, en limitant la dégradation des acides organiques présents dans les baies de raisin, ~~de~~ garantir la fraîcheur caractéristique des vins. Connus localement sous la dénomination « Malvoisie », ces vins, d'une véritable originalité, sont un produit emblématique du patrimoine viticole local.

Organisés syndicalement depuis le début du XX^{ème} siècle, les producteurs ont constamment œuvré à améliorer la qualité des produits. La reconnaissance des « Coteaux d'Ancenis » en appellation d'origine contrôlée, qui s'accompagne d'un recentrage de l'aire parcellaire délimitée sur les meilleurs coteaux, d'un resserrement de l'encépagement autour des deux cépages gamay N et pinot gris G, et de règles de production plus restrictives, est gage pour l'avenir d'une typicité renforcée des vins.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place à la date du 28 septembre 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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

Les vins rouges et rosés peuvent être issus des cépages gamay de Chaudenay N et gamay de Bouze N, au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place à la date du 7 décembre 2011, et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.
La proportion de ces cépages, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement en cépage gamay N de l'exploitation.
Les vins proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion de ces cépages, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5 %.

3°- Modes de conduite

La disposition relative à l'obligation d'une conduite en mode « palissage plan relevé » ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1969.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ancenis » 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.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les états membre sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » et de la dénomination en usage « Malvoisie » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1°- Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1er mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mars qui précède chaque récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie en production de la (ou des) parcelle(s) concernée(s).

2°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la mise en circulation des vins, et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée ;
- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent un extrait de leur comptabilité matière, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant toute commercialisation en vrac des vins, et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

3°- Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés avant la première transaction du premier lot de l'année considérée ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s) ;
- le volume du lot ;
- la date prévue de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4°- Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un lot de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de dix jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s) ;
- le volume du lot.
- la date prévisible de 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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de dix jours ouvrés avant l'expédition.

6°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1°- Registre viticole

a) - Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

b) Tout opérateur concerné par une (ou plusieurs) mesure(s) transitoire(s) tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agrée un inventaire des parcelles concernées indiquant :
- la référence cadastrale de la parcelle ;
- la mesure transitoire visée.

2°- Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les déclassements figurent sur ce registre

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un registre de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- la date d'expédition ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, couleur) ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les déclassements figurent sur ce registre.

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 à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement**,** entrée en production des jeunes vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification et d'élaboration des vins)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle terrain
B2 - Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, état d'entretien du chai et du	Contrôle documentaire et contrôle sur site

matériel)	
B4 – Rendement (déclaration de récolte et déclaration de revendication)	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur	Contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL 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.
