Publié au BO du MASA le 24 août 2023

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BOURG » ou « CÔTES DE BOURG » ou « BOURGEAIS » Homologué par arrêté du 27 juillet 2023 publié au JORF du 5 août 2023

CHAPITRE I^ER

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936 pour les vins rouges et par le décret du 14 mai 1941 pour les vins blancs, 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 « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 18 février 2022 :
Bayon-sur-Gironde, Bourg, Comps, Gauriac, Lansac, Mombrier, Prignac-et-Marcamps, la partie de la commune de Pugnac correspondant à son territoire avant la fusion de Lafosse avec celle-ci au 1er juillet 1974 (à savoir les sections cadastrales B1, B2, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO et ZP), Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Trojan, Samonac, Tauriac, Teuillac et Villeneuve.

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 du 3 juin 1978 et du 10 février 2016.
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 Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 18 février 2022:
Berson, Blaye, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Donnezac, Fours, Gauriaguet, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Peujard,

Plassac, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de l'ancienne commune de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Androny, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon, Val de Virvée et Virsac.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- Cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N et cot N (ou malbec),
- Variétés d'intérêt à fin d'adaptation suivantes : carmenère N et petit verdot N sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre approuvé par le comité national compétent le 2 juin 2021

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, muscadelle B et colombard B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation
Pour les vins rouges, la proportion des variétés à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation. La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 14 yeux francs par pied :
- Taille bordelaise à 2 astes ;
- Taille Guyot à un ou deux bras ;
- Taille courte à cots : cordon bas palissé ou éventail.

Les vignes avec un écartement entre pieds inférieur à 0,85 mètre sont taillées en Guyot à un bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.
Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

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 du sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - L'enherbement des tournières est obligatoire ;
b) - Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

3°- Irrigation

L'irrigation, pendant la période de végétation de la vigne, ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin, et selon les dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
La richesse en sucre des raisins répond aux dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins rouges	
Cépage merlot N	189
Autres cépages noirs	180

Vins blancs	
Cépages sauvignon B et sauvignon gris G	178
Autres cépages blancs	170

b) -Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins rouges et blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 :
- 54 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

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 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, au plus tôt la 1ère 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
Pour les vins rouges, la proportion des variétés à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage final.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin rouge commercialisé « en vrac », ou conditionné, présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Avant conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES	VINS ROUGES	VINS BLANCS

ANALYTIQUES		
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4
Teneur maximale en SO_2 total (milligrammes par litre)	140	180
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)		
Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)
Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte	16,33 ou 0,98 (0,80 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)

d) - 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 de 15%.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et de 12,5 % pour les vins blancs.

e) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification et de stockage au moins égal à :

- Pour les vins rouges, 2 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au *1°* du point VIII,
- Pour les vins blancs, 1,5 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au *1°* du point VIII

g) - Entretien global 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 défense et de gestion et 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.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

- Les vins blancs 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 ;
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique se caractérise par une morphologie accidentée constituée de coteaux et de vallons culminant à 92 mètres. Drainés par plusieurs cours d'eau affluents de la Dordogne et de la Gironde, les vallons s'encaissent dans le plateau.
Les deux principaux, « *Le Brouillon* » et « *Le Moron* », traversent la zone géographique au nord et au sud.

Le climat tempéré du Bourgeais est soumis aux influences atlantiques et à la régulation des températures par la masse d'eau estuarienne. Par rapport à la moyenne bordelaise, le rayonnement solaire est supérieur de 10%, les températures sont plus élevées de 1°C à 2°C et la pluviométrie est moins importante de 10% à 25% selon les années.
La zone géographique s'étend sur le territoire de 15 communes du canton de Bourg, dans le département de la Gironde, sur la rive droite de la Dordogne et de la Gironde.

Le contexte pédologique se caractérise par des sols composés de graves, d'argile, de limons et de sable.
Trois natures de sols prédominent :

- Les sols sur limons quaternaires, très spécifiques à la région et situés sur les plateaux, de couleur rouge « terre de Sienne » ;
- Les sols sur graves sablo-argileuses sur les coteaux ;
- Les sols argilo-calcaires qui sont les plus répandus.

La zone géographique se divise en trois unités paysagères : la corniche calcaire, à la limite occidentale de la zone géographique, le système central des coteaux en zone sommitale et le paléo-delta de Pugnac.
La corniche calcaire, surplombant la vallée de la Dordogne puis de la Gironde, est marquée par les traces de nombreuses galeries où l'extraction de la pierre a participé, notamment, à la construction de plusieurs bâtiments de la ville de Bordeaux mais surtout de l'habitat local. Surplombant directement le fleuve, elle s'en éloigne au nord et au sud de la zone géographique, laissant place à une zone de pied de coteau et d'alluvions récentes dénommées « *palus* ».
Le plateau central est recouvert de vignes et seules les dépressions des vallons sont boisées. Les petits bourgs de chacune des communes et quelques hameaux sont disséminés sur ce plateau.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès le Moyen Âge, Bourg est un port viticole important et son vignoble d'estuaire s'étend au rythme de la vie et du commerce fluvial.
Les historiens situent la vocation viticole de Bourg autour du IIème siècle, période où, sous l'influence de l'occupation romaine, se plante le premier plan de *Vitis biturica* désigné comme l'ancêtre du cépage « cabernet ». La richesse des sols, le climat et l'exposition des parcelles sur la rive droite du fleuve sont déjà reconnus comme propices à l'implantation du vignoble.

Jusqu'au IX^{ème} siècle, le commerce du vin s'accompagne de celui de l'étain, puis de celui de la pierre. Ce territoire abrite toujours de nombreuses et anciennes carrières dans la roche calcaire. En raison de sa position stratégique, le site est convoité et sujet d'invasions normandes et barbares. Ces luttes se sont perpétuées au XIII^{ème} siècle, mais les échanges se sont néanmoins instaurés, de la fière citadelle fortifiée de Bourg jusqu'à l'Angleterre. La cité est maintenant une paisible bourgade située au bord de la Dordogne dont le port de plaisance, reconverti, témoigne du rôle commercial historique passé.
En effet, la cité a joué un grand rôle dans l'exportation des vins de Bordeaux jusqu'à faire de Bourg « *la première filleule de Bordeaux* ».

Au XVIII^{ème} siècle, le vignoble se développe, pour entrer définitivement dans l'échelle hiérarchique du Bordelais. Les vins « *bourgeais* », « *bourgeois* » ou « *du bourquais* » sont nés.
Il semble même que les conquêtes viticoles, en Gironde, sont les plus importantes au XVIII^{ème} siècle, autour de Blaye et de Bourg (PIJASSOU, R. « Bordeaux au XVIII^{ème} siècle ». 1968).

Dès le milieu du XVIII^{ème} siècle, les vins du « Bourgeais » font l'objet d'une classification : « *la classification des vins du Bourgeais est très ancienne. Depuis plus d'un siècle, quatre crus tiennent le premier rang…* » (COCKS, C. « Bordeaux et ses Vins », 1868).
Au milieu du XIX^{ème} siècle, les vins de « Bourg » sont divisés en quatre classes (COCKS, C. « Bordeaux, ses environs et ses Vins », 1850).
A la fin du XIX^{ème} siècle, la classification distingue les « *Premiers crus de Bourg* ». Ainsi les « *Crus Bourgeois du Bourgeais* » sont les héritiers d'une longue tradition, laquelle s'est maintenue au fil des générations.

Définie initialement par un jugement du tribunal civil de Blaye en 1926, l'appellation « Bourg », « Côtes de Bourg » ou « Région du Bourgeais » est réservée à tous les vins rouges du canton. Le décret du 11 septembre 1936 consacre l'appellation d'origine contrôlée. Le décret du 14 mai 1941 étend cette reconnaissance aux vins blancs.

Le vignoble couvre, en 2010, près de 4 000 hectares. La production totale annuelle est de l'ordre de 190 000 hectolitres élaborés par près de 430 producteurs, 180 d'entre eux cultivent un cinquième de la superficie en production vinifiée par quatre caves coopératives.

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

Ces vins tranquilles se déclinant en vins blancs secs mais surtout en vins rouges.

Les vins blancs secs, issus principalement du cépage sauvignon B, sont souvent frais en bouche et très aromatiques, avec des notes fruitées (souvent agrumes), nuancées par des notes fleuries. Le cépage sémillon B apporte le volume et le gras en bouche, et l'association avec le cépage muscadelle B peut renforcer les notes fleuries. Le cépage colombard B ajoute des notes aromatiques évoquant les agrumes. Ces vins sont très appréciés dans leur jeunesse (un ou deux ans).

Les vins rouges, issus principalement de l'association des cépages merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure des cépages cabernet franc N, voire cot N (dénommé localement malbec), sont généreux, structurés, aromatiques et dotés d'une structure tannique qui les rend particulièrement aptes au vieillissement. L'élevage en barrique, lorsqu'il est pratiqué, apporte de la complexité en ajoutant des notes grillées et vanillées. Les vins rouges sont des vins de garde.

3°- Interactions causales

La richesse des paysages viticoles de la zone géographique témoigne de l'importance historique de l'activité commerciale viticole. En effet, le port de Bourg, jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, a joué un rôle important dans ce commerce.
Sur les terres historiques des vins rouges de « Bordeaux », les cépages de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais », cultivés sous un climat océanique, ont,

dès le XVIII[ème] siècle, nécessité des échalas de soutien, puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Malgré la variabilité des sols, les trois grands types pédologiques identifiés sont tous propices à l'établissement d'un vignoble de coteaux où les viticulteurs se sont imposé des conditions rigoureuses de production telles que la densité de plantation et la charge maximale à la parcelle.

Les sols sur limons quaternaires, sont particulièrement adaptés aux cépages merlot N, cot N (malbec) et au sauvignon B. Les parcelles présentant des sols sur graves sablo-argileuses, implantées sur les coteaux sont propices à l'implantation alternante des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, mais sont également adaptées aux cépages blancs.
Le cépage merlot N est très majoritairement implanté et s'épanouit plus particulièrement sur les parcelles présentant des sols argilo-calcaires, très présentes au sein de l'aire parcellaire précisément délimitée.

L'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » est, en 2010, très fidèle au marché national pour près de 85 %. La commercialisation hors des frontières nationales et l'exportation augmentent progressivement, notamment en Belgique, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en Allemagne et même au Japon et aux Etats-Unis.
Les producteurs s'engagent également dans un projet de signature commune, placée sur tous les supports de communication et commerciaux, assurant ainsi la large diffusion de la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais ».

Toutes les actions de communication menées par les producteurs s'appuient sur les caractéristiques du terroir. Les développements techniques réalisés collectivement (étude pédologique, flashs « *phytosanitaire* » et « *maturité* », sélection massale du cépage cot N, gestion paysagère, …) soulignent les spécificités de l'appellation d'origine contrôlée dans les différentes opérations de promotion.
Cette dynamique engagée s'exprime pleinement par le fort développement de l'œnotourisme et le renforcement de la position des vins tant sur le plan national qu'en dehors des frontières nationales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées à la date le 31 juillet 2009 présentant une densité à la plantation comprise entre 2 000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse conformément à l'échéancier suivant, qui prévoit que ces parcelles ne pourront représenter plus de :

- 80% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2013 ;
- 60% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2018 ;
- 40% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2023 ;
- 20% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2028.

b) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre les pieds sur un même rang et à la hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

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 « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux ou Grand Vin de Bordeaux ».

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
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 est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :

- L'appellation revendiquée ;
- Le volume du vin ;
- Le numéro EVV ou SIRET ;
- Le nom et l'adresse du demandeur ;
- L'engagement à respecter l'échéancier fixé dans les mesures transitoires pour les modes de conduite.

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 des retiraisons
Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant toute expédition de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement :
Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement.
L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement.
Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de 150 jours par an, sont dispensés de cette obligation pour les lots concernés. Ils adressent cependant semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale tient informé l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum avant ou après ce repli.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour, plans papier ou SIG).
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle Documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies

	cryptogamiques.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par prélèvement sur les parcelles et contrôle réfractométrique.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et-contrôle sur site.
Suivi des dates de mise à la consommation.	Contrôle documentaire.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [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 contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle visite sur site.

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : info@inao.gouv.fr

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