Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAUMUR-CHAMPIGNY », homologué par l'arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE I^er^

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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.

III - Couleurs et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.
Les documents cartographiques représentant les aires géographiques 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 des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 11 décembre 2001 et des séances de la commission permanente du comité national compétent des 5 septembre 2007 et 19 janvier 2017.
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 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 2018 :
- département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;
- département d'Indre-et-Loire : Chinon ;
- département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon)*, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Terranjou

(ancien territoire de la commune déléguée de Chavagnes), Les Ulmes, Vaudelnay ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
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 et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de–vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril.

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépage pineau d'Aunis N	Soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois Soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	Soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois Soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fils de palissage ; - la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

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. 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 des tournières est obligatoire ;
- un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

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

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins 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 57 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 69 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est obligatoirement achevée.
Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins, après fermentation, est fixée à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite sauf pendant la vinification.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

f) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sol 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 ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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
Le vignoble fait partie de l'ancienne province de l'Anjou, là où l'extrême sud-ouest du Bassin parisien vient à la rencontre des contreforts du Massif armoricain. Cette juxtaposition de sols crayeux blanchâtres à des sols plus sombres de schistes ardoisiers, a, dans l'histoire, permis de distinguer la région de *« l'Anjou Blanc »*, le Saumurois, de *« l'Anjou Noir »*, la région d'Angers. Le vignoble est limité au nord par la Loire. Il est traversé, du sud au nord, par la vallée du Thouet et de son affluent la Dive. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses, dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres. La zone géographique s'étend sur 8 communes du département de Maine-et-Loire. Ces communes, qui correspondent à la cuesta turonienne et aux formations qui la surmontent, font partie de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur ».
La vigne a colonisé les expositions favorables et a façonné le paysage, tout en préservant, au sommet des buttes, les bois de conifères et de caducs où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, ont été exploitées en champignonnières ou en caves. L'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons et les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts, au sommet des pentes, par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène. Les sols présentent un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.
Le climat de la région saumuroise est de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest du vignoble, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abritée des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (chênes verts, oliviers, amandiers…). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble saumurois est liée jusqu'au milieu du Moyen Âge à celle du vignoble angevin, appartenant aux comtes d'Anjou. Se rapprochant géologiquement de la Touraine, la région saumuroise se rattache à l'Anjou par ses caractères historiques et humains. Le vignoble de « Saumur-Champigny » prend naissance en 1066, avec le défrichage du coteau du « Bois Doré » qui surplombe la Loire, de Saumur à Montsoreau, par les moines de Saint-Florent. Le vignoble dénommé alors « Coteaux de Saumur » acquiert une forte notoriété par la qualité des vins blancs qu'il produit.

La production de vin rouge apparaît au début du XVII^{ème} siècle. Vers 1630, le cardinal de Richelieu, alors en Guyenne, envoie pour planter dans les cantons de Chinon, Bourgueil et Saumur, à son intendant en Touraine, plusieurs milliers de plants de la vigne la plus estimée dans la région bordelaise : le cabernet franc N. Il semble cependant que l'implantation de ce cépage soit antérieure à cette date et qu'il soit arrivé par le port de Nantes (d'où son nom local « *Breton* »), sous l'influence de l'union entre l'Aquitaine, sa région d'origine, et l'Anjou, à l'occasion du mariage entre Henri II Plantagenêt et Aliénor d'Aquitaine.

Le XVIII^{ème} siècle connaît un développement important de la consommation de vin rouge, et voit les plantations en cépage cabernet franc N se multiplier. En 1845, le Comte Odart, dans son « *Traité des cépages* », dit du cabernet franc N : « *ce plant, extrêmement répandu dans l'ouest de la France, est celui qui donne au vin de Bordeaux son caractère propre, ainsi qu'aux vins rouges de Chinon, de Bourgueil et vins de Champigny* ». Pourtant, en 1861, Guillory ainé nous informe que les vins rouges se récoltent en quantité bien inférieure à celle des vins blancs. Dans un *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers*, il dit : « *sur la rive gauche de la Loire, les crus les plus renommés pour la vigne rouge sont Souzay, Champigny et Dampierre* ».

La progression du cépage cabernet franc N est lente mais constante, grâce notamment à Antoine Cristal, viticulteur avant-gardiste de la fin du XIX^{ème} siècle de la commune de Parnay. Ses efforts pour maîtriser, adapter et développer ce cépage, ont permis à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » de prendre son plein essor à partir des années 1960, confirmant ainsi les propos du Docteur Maisonneuve dans son ouvrage datant de 1925 « *L'Anjou, ses vignes et ses vins* » : « *il réussit merveilleusement dans les terres calcaires du Saumurois et y donne les grands vins de Champigny.* »

La création d'une cave coopérative, en 1957, permet de développer des marchés, sur Paris dans un premier temps, puis sur toute la France, et hors du territoire national à l'exportation à partir des années 1980. En 2009, la production de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est en moyenne de 70000 hectolitres.

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

Les vins de « Saumur-Champigny » sont des vins rouges très agréables. Une robe souvent rubis foncé annonce, fréquemment, des arômes de fruits rouges ou de violette. Frais, ronds et souples, ils sont capables de dévoiler leur charme aussi bien dans leur jeunesse qu'après quelques années de conservation.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un climat relativement chaud et sec et de sols calcaires, crayeux, permettant un drainage sain et favorisant une alimentation hydrique régulière mais sans excès, a permis au cépage cabernet franc N de s'implanter sur les coteaux les mieux exposés, assurant précocité et ventilation des raisins favorables à une maturité optimale. Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Ces techniques, aujourd'hui devenues pour la plupart des usages, ont été exposées par Sébille-Auger, éminent œnologue, lors du congrès de Bordeaux en 1843, à travers la présentation d'une exploitation de Souzay-Champigny.

Au cours de la seconde partie du XX^{ème} siècle, l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » a connu un développement important des superficies plantées et des ventes hors du territoire national, à l'exportation dans plus de 40 pays.

La volonté de la communauté humaine de pérenniser ce vignoble a été récompensée par son inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO. Aujourd'hui l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny », reconnue parmi les plus prestigieuses de la région du « Val de Loire », confirme les propos de Georges

Clémenceau, découvrant la production de son ami Antoine Cristal : « *un pays qui produit ce vin est un grand pays, car il n'y a pas de grand pays sans histoire et sans grande civilisation.* »

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 22 novembre 1999, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 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 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, 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 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Autres pratiques culturales

Les dispositions relatives à l'obligation d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé sur l'inter-rang, ou, en l'absence de ce couvert végétal, l'obligation pour l'opérateur de réaliser un travail du sol ou d'utiliser des produits de biocontrôle afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

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 « Saumur-Champigny » 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) - 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 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 » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, 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, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et 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, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3°- 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 tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4°- 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 minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

5°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la ou des parcelles ;
- la surface totale.

II - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1°- Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2°- Registre des objectifs de production

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

4°- Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Aire parcellaire délimitée	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production	
Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain

A3 - Aire géographique et aire de proximité immédiate	
Appartenance des outils de transformation à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Seuil de manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen 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

93 555 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.
