Publié au BO agri du MASAF le 7 novembre 2024

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LES BAUX DE PROVENCE »

Homologué par l'arrêté du 24 octobre 2024 publié au JORF du 30 octobre 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence », initialement reconnue par le décret du 20 avril 1995, 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 « Les Baux de Provence » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production (la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins) ont lieu dans l'aire géographique, sur le territoire des communes suivantes du département des Bouches du Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors des séances des comités nationaux compétents de des 4 novembre 1994, 9 février 1995 et 30 novembre 2023.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 : Eygalières, et Mas-Blanc-des-Alpilles.

Publié au BO agri du MASAF le 7 novembre 2024

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) - Vins rouges :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N.

b) - Vins rosés :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, counoise N, mourvèdre N.

c) - Vins blancs :
- cépages principaux : clairette B, grenache blanc B, vermentino B ;
- cépage complémentaire : roussanne B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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.

DISPOSITIONS GENERALES	
- La présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement.	
DISPOSITIONS PAR COULEUR DES VINS	
Vins rouges	- La proportion de chacun des cépages carignan N, cinsaut N et counoise N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de chacun des cépages carignan N, counoise N et mourvèdre N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - L'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au *1°*c) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Vins blancs	- La proportion du cépage complémentaire roussanne B est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 %.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons à un ou 2 yeux, par pied ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot avec un maximum de 8 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, est au moins égale à 0,35 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0, 30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0, 20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare ;
- 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 6000 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

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et sont effectuées, avant la véraison, par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'usage d'herbicide sur la surface du sol de la parcelle est interdit. Cette disposition s'applique également aux tournières et aux talus de la parcelle.
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle

des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

- L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin ;
- Elle est réalisée exclusivement selon les techniques « à la raie » ou « au goutte à goutte ».

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin.

Les richesses en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel, répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	

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 50 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 50 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 ;
- 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 vignes 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
- Les vins rouges sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ; la proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
- Les vins rosés sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ; la proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ; l'assemblage pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1°c) ci-dessus pour la production de vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 %.

b) - Fermentation malo-lactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à - 5°C est interdit ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel
- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Un moyen suffisant de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs font l'objet d'un l'élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
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.

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

a) - Les vins rosés 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;

b) - Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage prévue au IX.-2° points a et b.

c) – Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage prévue au IX.-2° points a et b.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la partie occidentale de la chaîne des Alpilles, dont les points culminants atteignent 490 mètres et dont la partie centrale est occupée par le territoire de la commune des Baux de Provence.

Cette chaîne est constituée de reliefs calcaires orientés est-ouest s'étirant sur une trentaine de kilomètres entre le Rhône, la Durance et la plaine de La Crau.
Massif érodé, aux reliefs pittoresques taillés en biseau dans les formations marno-calcaires du Crétacé inférieur et dans les calcaires durs du Jurassique, il renferme de petits replats caillouteux et de petites dépressions creusées dans les argilites du Crétacé supérieur ou dans les molasses sableuses et calcaires du Miocène, abritant vignobles et vergers oléicoles traditionnels.

Cette topographie induit un climat méditerranéen aux étés chauds et secs, aux automnes et aux printemps particulièrement pluvieux donnant des précipitations moyennes annuelles de 750 millimètres. Le Mistral, vent venant du nord, froid, souvent violent, souffle une centaine de jour par an. La durée d'insolation moyenne est de 2800 heures par an.
Les versants méridionaux de la chaîne des Alpilles, par leur position d'abris, bénéficient d'influences maritimes, tandis que les versants nord, ouverts, exposés au Mistral, sont plus frais.

Les sols viticoles se développent sur les épandages de pente et de colluvions caillouteux, prenant la forme de glacis, de cônes de déjection, d'éboulis ou de grèzes litées. Les parcelles de vigne sont principalement implantées en terrasses ou en coteaux, sur les deux versants de cette chaîne.

La zone géographique est ainsi inscrite au sein du territoire de 7 communes du département des Bouches-du-Rhône, et les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées afin que soient privilégiés les piedmonts et les terrains caillouteux bien drainés.

Les paysages, exceptionnels et rares, aux reliefs déchiquetés et étincelants, aux pieds desquels viticulture et oléiculture se sont développées depuis l'Antiquité et vivent encore en symbiose, ont été immortalisés par VAN GOGH et ont fait rêver Alphonse DAUDET sur les hauteurs de son moulin de Fontvieille.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme au sein de l'ensemble de la Provence, l'histoire de ce vignoble a débuté vers 600 avant JC, quand les Phocéens fondent Marseille et introduisent la vigne pour la première fois en France. A partir du II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, les romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Déjà sous l'impulsion des Grecs, « Romanin » (entre Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence et Orgon) est un important vignoble.
L'histoire du vignoble et son développement ont été semblables au reste du cœur viticole provençal.
La crise phylloxérique entraîne un essor de l'oléiculture jusqu'au gel de 1956 qui détruit presque la totalité des vergers et redonne à la vigne la possibilité d'une lente reconquête.
Au sortir de la deuxième guerre mondiale, Monsieur Robert FAYE, ancien propriétaire du « Mas de la Dame », donne un nouvel essor au vignoble, sur les conseils de son ami le Baron le ROY, l'un des pères fondateurs des appellations d'origine contrôlées.

En 1956, les vins de cette région, jusqu'à Aix-en-Provence, sont reconnus en « appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure ».
Dès cette date, le territoire des Alpilles bénéficie d'une reconnaissance particulière, sous le nom de « Coteaux des Baux de Provence ».
L'arrêté du 25 septembre 1972 abroge l'arrêté de 1956 et l'ensemble des communes constituant la zone géographique des « Coteaux des Baux de Provence » est intégré au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux d'Aix-en-Provence ».
L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est reconnue par le décret du 24 décembre 1985, lequel distingue la dénomination géographique « Les Baux de Provence ».

Les producteurs de la dénomination géographique « Les Baux de Provence » ont pris conscience très tôt de l'unité géographique et climatique de leur territoire. Convaincus de cette spécificité et des savoir-faire particuliers qu'ils avaient su développer, ils œuvrent pour faire reconnaître l'originalité de leur production. Leur démarche aboutit le 20 avril 1995 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence ».

Le village perché des Baux de Provence, situé au cœur de la zone géographique et qui a donné son nom à la bauxite, minerai qui y fut découvert en 1821, constitue un pôle d'attraction touristique exceptionnel tant par son paysage tourmenté que par sa citadelle fondée sur les ruines d'un oppidum gaulois. L'économie viticole et la politique commerciale des producteurs en sont fortement influencées.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » s'étend, en 2009, sur 325 hectares pour une production moyenne annuelle de 10000 hectolitres élaborée par 14 propriétés et domaines.

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

Les vins rouges, qui représentent 60 % de la production, ont, grâce à un contexte éco-géo-pédologique particulièrement favorable, un potentiel de garde de 5 ans à 10 ans. Ils sont issus majoritairement des cépages grenache N et syrah N (associés parfois aux cépages mourvèdre N et cabernet-sauvignon N). Ces vins concilient robustesse et finesse avec une robe rubis et grenat foncé, au nez flatteur d'épices, de fruits noirs « confiturés » et de cacao. Charpentés, ils présentent cependant des tanins d'une grande finesse.

Les vins rosés (30 % de la production) sont élaborés plus généralement à partir des cépages grenache N et cinsaut N, par pressurage et saignée. Ces vins présentent une robe allant du rose saumon à la pivoine. Ils sont bien équilibrés, structurés, ronds et gras avec des arômes fruités et floraux.

Les vins blancs (10 % de la production) sont principalement issus d'un assemblage des cépages vermentino B, grenache blanc B, clairette B et, dans une moindre mesure, roussanne B. Le cépage marsanne B ainsi que les cépages plus traditionnels bourboulenc B et ugni blanc B, bien adaptés au milieu géographique, complètent parfois l'ensemble en apportant une complexité aromatique

supplémentaire. Ces vins sont caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, un nez et une bouche très aromatiques, exprimant des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot…), d'anis et de romarin. Lorsque l'élevage est réalisé en bois, les vins présentent alors des accents grillés, des notes de fruits mûrs et de vanille.

3°- Interactions causales

Le vignoble est implanté dans un milieu favorable et caractéristique notamment par son homogénéité. Les sols viticoles sont développés sur des dépôts de pente caillouteux et calcaires, d'origine cryoclastique, très caractéristiques de cette région. La matrice argilo-limoneuse est suffisante pour assurer un bon régime hydrique de la vigne.
Ce territoire se distingue par une nuance climatique qui en fait une zone précoce, peu gélive, chaude, aux automnes et aux printemps bien arrosés. L'influence du Mistral, bien présent dans ce vignoble bien abrité au pied des reliefs, assèche et refroidit l'atmosphère permettant d'atteindre une bonne maturité des polyphénols, notamment pour les cépages provençaux les plus sensibles.
La conjonction d'un climat méditerranéen arrosé et venté, d'une topographie constituée de petites dépressions et de coteaux, avec des parcelles présentant des sols caillouteux à bon régime hydrique, abritées aux pieds des reliefs calcaires des Alpilles, offre à l'ensemble du vignoble des conditions optimales, notamment pour des cépages à maturité tardive comme le mourvèdre N.

Outre le savoir-faire inhérent à la production de vins de qualité, la communauté de producteurs a su mettre en valeur les aptitudes de ce territoire marqué par les coteaux ventés et chauds, qu'ils soient exposés au nord comme au sud.

Ces facteurs naturels favorables au vignoble, conjugués aux facteurs humains et à la maîtrise des rendements (50 hectolitres par hectare au maximum), permettent l'obtention de vins rosés structurés, complexes et généreux, de vins blancs vifs et aromatiques, et de vins rouges de garde, aux arômes d'épices, de fruits noirs, et aux tanins soyeux.
Ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété de ces vins. Clients, professionnels et particuliers, français ou étrangers n'hésitent pas à venir rencontrer les producteurs dans leurs exploitations.

Les vins sont particulièrement présents dans la grande restauration parisienne, nationale, régionale, mais aussi londonienne (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), ou à Munich (Dallmayr), Genève (Le Cygne) et au Luxembourg (Le Gastronome, Clairefontaine).
L'appellation d'origine contrôlée bénéficie d'un**e** excellente réputation et les vins sont commercialisées hors des frontières nationales en Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Grande-Bretagne, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, et exportés au Canada, aux Etats-Unis d'Amérique, ainsi qu'en Australie, Nouvelle-Zélande, Japon, Singapour et Suisse.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

Les parcelles de vignes plantées avant le 20 avril 1995, ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte**,** du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation (vins blancs)

Jusqu'à la récolte 2025 incluse, les vins blancs qui répondent aux règles d'encépagement suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, marsanne B, roussanne B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement de l'exploitation.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est souscrite le jour de la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmettra à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, avant le 15 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

3. Déclaration de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).
Tout opérateur effectue une déclaration de retiraison auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin.
La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

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 minimum dix 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 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 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 de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 et contrôle visuel
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, densité, encépagement, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et visuel
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Contrôle documentaire et contrôle visuel.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle visuel
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle visuel

Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Mesure et contrôle documentaire
Elevage	Contrôle documentaire et contrôle visuel
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire et contrôle visuel
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Paramètres analytiques suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), acidité volatile (AV), sucres fermentescibles, SO2 Total : - Vins conditionnés au stade de la mise en marché à destination du consommateur. - Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques des vins : - Vins conditionnés au stade de la mise en marché à destination du consommateur. - Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen organoleptique

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 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.