Publié au BO du MASA le 24 août 2023

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-EMILION » Homologué par arrêté du 27 juillet 2023 publié au JORF du 9 août 2023

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, 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 « Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage 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 1er janvier 2022 : Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

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 16 novembre 1938 et 3 mai 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 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 de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 : Libourne, pour la partie de son territoire qui ne figure pas dans l'aire géographique, Lussac, Montagne, Néac, Pomerol, Puisseguin, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Sainte-Terre.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépage accessoire : petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

Les produits bénéficiant du SIQO « Saint-Emilion » sont issus soit :

- D'exploitations certifiées en agriculture biologique incluant l'atelier de production concerné par le SIQO ;
- D'exploitations certifiées de niveau 3 de la certification environnementale des exploitations, au titre du CRPM ;
- D'exploitations certifiées de niveau 2 de la certification environnementale des exploitations, au titre du CRPM ;
- D'exploitations adhérant à une démarche bénéficiant d'une reconnaissance d'équivalence totale au niveau 2 de la certification environnementale, au titre du CRPM ;
- D'exploitations adhérant à une démarche bénéficiant d'une reconnaissance d'équivalence partielle de niveau 2 de la certification environnementale pour l'atelier correspondant à la production du SIQO, au titre du CRPM.

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage, tout en limitant le nombre de grappes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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 en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 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 6 500 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, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation.
- le désherbage chimique total des parcelles est interdit.
- tout opérateur calcule et enregistre son Indice de Fréquence de Traitement.

3° - Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article 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 maturation du raisin.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

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 :
- 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

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 53 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 65 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 deuxième 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 première 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 1re 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 ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.
La proportion du cépage accessoire ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur une teneur en SO_2 total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante 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 millimètres est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

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 par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 :

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » située à l'est de la ville de Libourne, autour de la cité de Saint-Emilion, est constituée d'un plateau calcaire dominant la Dordogne au sud et limité par le ruisseau de la Barbanne au nord.

Ce territoire s'étend sur huit communes et une partie de la commune de Libourne en Gironde.

Parallèle à la Dordogne, et sa vallée couverte de vignes, se dresse une première ligne de coteaux linéaires, abrupts, et formant des « combes », vallées en forme d'amphithéâtres. C'est dans l'une d'elles, orientée au sud, qu'a été construite la cité de Saint-Emilion, village médiéval calcaire aux toits de tuiles rousses ou grises, ceint de remparts.

La corniche culmine à 100 mètres d'altitude, soulignée par les chênes verts de la ceinture dite « méditerranéenne ».

Au centre du vignoble, subsiste un plateau calcaire à astéries datant de l'ère tertiaire. Sur ce plateau, on rencontre différents types de sols :

- À l'ouest de la cité de Saint-Emilion, les sols calcaires, peu épais et de texture légère (le plus souvent sablo-limoneuse) ;

- À l'est, essentiellement des sols argilo-calcaires, peu lourds et peu épais ;

- Au centre du plateau, une couverture limono-argileuse assez épaisse.

Autour de ce plateau, la molasse dite du « Fronsadais » (oligocène) affleure sur les pentes généralement plus accentuées au sud et à l'ouest qu'au nord. Elle porte, le plus souvent des sols calcaires, dont la texture est fréquemment argilo-limoneuse.

Le nord-ouest de la zone géographique est couvert par une nappe sableuse (alluvions quaternaires) qui renferme, localement, un niveau sablo-argileux. Par endroits, les sous-sols présentent une teneur en argile extrêmement élevée. A proximité de Pomerol (terrasse de Figeac), on rencontre une série de croupes graveleuses. Au sud (vallée de la Dordogne), des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.

L'extraction de la pierre a eu lieu de tous temps, laissant un réseau de galeries estimé à une centaine de kilomètres sous Saint-Emilion et les plateaux environnants. Ce réseau est fréquemment utilisé comme chai car la température constante, entre 12 °C et 16 °C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins.

En poursuivant vers le Nord, se succèdent des paysages vallonnés aux pentes douces, presque exclusivement plantés de vignes, en rangs serrés, ponctués de châteaux ou bâtis anciens en pierre calcaire, et de bosquets.

Les vignes sont souvent longées de murs d'enclos, faits de moellons provenant de dérochages de parcelles pour leur mise en culture.

Ce paysage, modelé par des générations d'hommes qui veillent depuis des siècles à la préservation et au développement de ce patrimoine, est à la fois témoin de l'histoire mais vivant et évolutif, ce qui lui a valu l'inscription en 1999 au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre de paysage culturel.

La région de « Saint-Emilion » bénéficie du climat océanique tempéré du Bordelais, mais plus continental car située à l'est du département de la Gironde. Les températures sont plus élevées, aux nuances méditerranéennes, dont témoigne la présence de chênes verts. Le climat océanique est imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien :

Ce site, occupé très tôt par l'homme, voit la vigne arriver probablement lors de l'occupation romaine. Les travaux archéologiques ont mis à jour les vestiges de villas romaines et font du site du Palat, près

du château Ausone, la résidence la plus plausible pour le célèbre poète-vigneron dont le souvenir et le nom habitent si fortement ces lieux.

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et du roi Henri II Plantagenêt fait passer l'Aquitaine sous domination anglaise. Comme beaucoup de cités, Saint-Emilion, devenue entre-temps un centre très important de vie religieuse avec l'établissement de la Collégiale et de son cloître, voulut acquérir ses droits. Largement confirmés au XIII^{ème} siècle, les droits acquis par la Charte de Falaise, en 1199, favoriseront un essor considérable du vignoble sous l'occupation anglaise. La création du port de Libourne en 1269 ouvrira largement la route aux expéditions de vins. L'octroi de nouveaux privilèges par Edouard Ier, en 1289, confirme et étend les prérogatives de la « Jurade de Saint-Emilion » aux paroisses voisines qui formeront désormais sa juridiction.

A la veille de la révolution, le vignoble de « Saint-Emilion » est profondément marqué par ses structures foncières, socio-économiques, qui avaient évoluées dès la fin du Moyen-Age. Alors que dans d'autres régions viticoles du Bordelais, on passera directement du système féodal à la constitution de grands domaines viticoles, le Libournais se caractérise par de petites unités d'exploitations. Elles expliquent en grande partie l'extrême morcellement du vignoble actuel.

Au début du XVII^{ème} siècle, la poussée de la demande anglaise et hollandaise entraîne une formidable expansion du vignoble de « Saint-Emilion », dont la superficie va doubler dans le premier tiers du XVIII^{ème} siècle. On voit apparaître à cette époque, sur les coteaux, des plantations en « règes » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) homogènes avec des cépages adaptés.

En 1884, est créé à « Saint-Emilion » le premier syndicat viticole de France. Il sera le ferment de la politique qualitative menée depuis sur ce vignoble.

Jusqu'à la Révolution de 1789, ce fut la « Jurade » qui assura ce rôle. Un siècle plus tard, le vote de la Loi du 21 mars 1884 permettant au monde agricole de créer des syndicats professionnels redonne aux viticulteurs de « Saint-Emilion » de nouveaux instruments pour défendre et promouvoir leur appellation.

1931 voit la création, à « Saint-Emilion », de la première coopérative viticole du Bordelais : l'union de producteurs de Saint-Emilion.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est définie par décret, sa zone géographique reposant sur les limites historiques de la « Jurade de Saint-Emilion ». En 2010, le vignoble de « Saint-Emilion », d'une superficie de 5 500 hectares exploités par environ 650 viticulteurs, produit en moyenne 230 000 hectolitres de vins rouges, dont une partie est revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru ».

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est un vin rouge tranquille sec. Les principaux cépages sont le cépage merlot N, le cépage cabernet franc N (dénommé localement « bouchet ») et le cépage cabernet-sauvignon N. Plus anecdotiques, le cépage carmenère N et le cépage cot N (ou malbec) peuvent être associés ainsi que le cépage petit verdot N, à titre accessoire.

Le cépage très largement majoritaire est le cépage merlot N. Il apporte au vin sa couleur rouge intense, sa richesse alcoolique, sa complexité aromatique évoquant les fruits rouges et noirs ainsi que de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cépage cabernet franc N donne au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte ses notes épicées, complexes et, par sa richesse tannique, favorise une conservation longue et donne des vins harmonieux.

3° - Interactions causales :

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. Calcaires, argiles, graves, sables..., c'est la qualité de ces sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, qui confèrent, aux vins, richesse et complexité.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites uniques son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Le cépage cabernet franc N est préféré sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude (sables et graves). Le cépage cabernet-sauvignon N est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés).

L'adaptation du travail et du choix des cépages à la diversité des sols sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Les variations climatiques d'une année sur l'autre se traduisent aussi par des variations organoleptiques marquées entre millésimes, notion capitale en Bordelais.

Premier paysage viticole labellisé patrimoine mondial par l'UNESCO en 1999, la valeur universelle exceptionnelle du site est reconnue : 5000 hectares de vignes situées dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » et huit communes formant l'ancienne juridiction de Saint-Emilion.

Un site qui constitue le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle et d'une civilisation vivante, celle de la vigne et du vin, l'œuvre conjuguée de la nature et de l'homme. C'est l'œuvre de générations de viticulteurs, qui ont façonné, par leur travail, au fil des siècles, les coteaux et les combes de « Saint-Emilion », que l'UNESCO a reconnue.

XI. — Mesures transitoires

1° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots), ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 « Saint-Emilion » 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 ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

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 de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. 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.

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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 moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

5. 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.

6. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique). - sur le terrain
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site

Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 — Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 — Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements chez les opérateurs
B.3 — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 — 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 contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la 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

II. — Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (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.