Publié au BO du MAA le 21 octobre 2021

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« SAINT-POURÇAIN »
Homologué par arrêté du 12 octobre 2021
publié au JORF du 20 octobre 2021

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain », initialement reconnue en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure sous le nom « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule » par arrêté du 20 décembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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 assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monetay-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020).

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 19 juin 2019.

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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, sacy B ;
- cépage accessoire : sauvignon B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants : gamay N et pinot noir N.

c) - Les vins rosés sont issus du seul cépage gamay N.

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.

Les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1 hectare en appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain ».

a) - Vins blancs
- La proportion du cépage chardonnay B est comprise entre 40 % et 80% de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sacy B est comprise entre 20 % et 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 40 % et 75 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 25 % et 60 % de l'encépagement.

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 avec un écartement maximal entre les rangs de 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GENERALES	
CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
gamay N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;
chardonnay B, sacy B, et sauvignon B	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 14 francs par pied dont 12 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

	- soit en taille Guyot double avec un maximum de 14 yeux francs par pied, 2 baguettes à 6 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
pinot noir N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;
DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES POUR LES TAILLES MIXTES OU LONGUES	
CÉPAGES	DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES
gamay N	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10.
chardonnay B	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 14.
pinot noir N	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le palissage est obligatoire.
- La hauteur de feuillage palissé, après écimage ou enroulage, doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur du 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 7150 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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) - Bon état 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) - Tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur tout ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des vignes.

b) -L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux 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
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

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 55 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 66 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 blancs sont issus majoritairement de l'assemblage des deux cépages principaux; la proportion du chardonnay B est comprise entre 30% et 70% dans l'assemblage ; la proportion du sacy B est comprise entre 30% et 60% dans l'assemblage ; la proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.
- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :
- 4 grammes par litre, pour les vins blancs et rosés ;
- 2 grammes par litre, pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de la cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume de vin vinifié au cours de la campagne précédente.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique forme une bande nord-sud d'une vingtaine de kilomètres de long sur environ quatre de large, sur le flanc ouest du Val de l'Allier et de la Sioule, au centre du département de l'Allier, dans la Limagne bourbonnaise.

Réparties en une multitude d'îlots, les parcelles de vigne dominent toujours le val. Elles sont implantées à une altitude comprise entre 250 mètres et 350 mètres, soit en situation de coteau, soit sur des terrasses graveleuses déposées par la Sioule et l'Allier.

En contrecoup du plissement alpin, le socle cristallin se disloque à l'ère tertiaire, et un ensemble de systèmes de failles donne naissance au vaste fossé d'effondrement qui deviendra la Limagne. Celui-ci se comble peu à peu de sédiments, creusés ensuite par l'Allier et ses affluents, qui déposent des terrasses alluviales.

Le vignoble est implanté sur le territoire de 19 communes au sein de trois grands ensembles :
- Les coteaux sur substratum argilo-calcaire orientés est/sud-est, plus rarement sud (substrat de marnes et calcaires oligo-miocènes) dominant les vallées de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble (petit affluent de la Sioule) ;
- Les formations plio-quaternaires des sables et argiles du Bourbonnais avec des sols de terrasse qui comportent souvent une fraction importante de graviers roulés ;
- Les coteaux essentiellement issus de granites et de gneiss du socle cristallin, à l'ouest de la zone géographique, un peu plus en altitude et en situation « d'arrière-côte ».

Le climat, qui est un climat continental dégradé, est relativement sec, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 700 millimètres. Cette faible pluviométrie est encore plus marquée durant le cycle végétatif de la vigne, et est associée à un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

A partir du XI^{ème} siècle, les seigneurs du Bourbonnais étendent leur territoire et favorisent le développement des vignobles de leur Duché, en particulier autour de Souvigny, Moulins, Ris et Saint-Pourçain.
Vraisemblablement implanté depuis le VI^{ème} siècle, le vignoble possède l'avantage de pouvoir exporter ses vins vers le Nord par voie fluviale.
Le port de La Chaise à Monétay-sur-Allier, au confluent avec la Sioule, est alors un lieu d'expédition des vins sur l'Allier. Arrivés par la Loire à Orléans, ceux-ci peuvent (avant la création au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine) rejoindre Paris par voie terrestre.

Plus près de nous, le XIX^{ème} siècle est, après la crise phylloxérique, une période de progression du vignoble. Il se reconstitue en particulier avec les cépages gamay N et sacy B (localement appelé Tressallier).

La première reconnaissance est le fruit d'une démarche engagée en 1939 et interrompue par la guerre. Une appellation simple est cependant obtenue en 1942 sur les 19 communes de la zone géographique, et, en 1951, est reconnue l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule ».

La crise que connaît le vignoble aux alentours de la seconde guerre mondiale induit un sursaut de la part des producteurs, et conduit à la création de la cave coopérative de Saint-Pourçain en 1952. Après des débuts difficiles, les premiers succès viennent avec le début des années 1970, et la coopérative est, en 2010, un acteur majeur, avec environ deux tiers des volumes produits et mis en marché.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 650 hectares exploités par environ 90 viticulteurs, pour une production moyenne de 30000 hectolitres.

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs offrent une palette aromatique souvent dominée par des notes fruitées (fruits à chair blanche, fruits exotiques, agrumes,...) accompagnées quelquefois par des notes florales ou mentholées. Leur vivacité s'allie de manière heureuse à une certaine ampleur en bouche.

Les vins rosés possèdent souvent une robe aux reflets saumon. Leur palette aromatique exprime fréquemment des notes de fruits blancs et rouges, parfois relevées par une note amylique.

Les vins rouges ont une couleur soutenue, et un profil aromatique dominé le plus souvent par des notes élégantes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis…), relevées d'épices (poivre, coriandre…). Déjà agréables dans leur jeunesse, certains révèleront un potentiel de garde de 2 ans à 4 ans environ.

3°- Interactions causales

Installée sur le flanc occidental d'un fossé d'effondrement, la zone géographique bénéficie d'un climat tempéré par rapport à son environnement général, notamment par un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou des sols peu profonds, et des sols sablo-argileux. Ces sols sains sont caractérisés par un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et favorisent la précocité de la végétation et la maturité du raisin. L'aire parcellaire délimitée privilégie les implantations du vignoble sur les coteaux et les terrasses graveleuses qui dominent le Val de l'Allier et de la Sioule.

Cette implantation du vignoble, au sein d'un climat semi-continental, confère à la zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages gamay N, chardonnay B, sacy B et sauvignon B, cépages au développement végétatif précoce.
Le cépage gamay N y exprime ses charmes fruités, accompagné, pour les vins rouges, par le cépage pinot N qui apporte finesse des tanins et notes épicées. Le cépage sacy B offre sa fraîcheur, sa nervosité et ses fréquents arômes de fruits à chair blanche. Il participe avec les cépages chardonnay B et sauvignon B à l'originalité aromatique des vins blancs.

Le savoir-faire de la communauté humaine s'exprime dans la gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précisément définies et des rendements modérés. Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel par l'assemblage des cépages.

Le vignoble a bénéficié de la présence d'établissements ecclésiastiques et de la volonté des Ducs du Bourbonnais, qui encouragent la viticulture dès le XI^{ème} siècle. La présence du débouché fluvial sur

l'Allier par le port de La Chaise, qui permettait d'expédier facilement les vins vers le Nord, sans droits de passage, a également été déterminante.

La réputation des vins de « Saint-Pourçain » culmine au XIV^{ème} siècle. En 1360, à la suite d'une ordonnance royale établissant une taxe, les vins consommés à Paris sont classés en trois catégories : le « *vin françois* » est à l'échelon inférieur, suivi des « *vins de Bourgogne* » (des environs d'Auxerre), les « *vins de grand prix* » étant ceux de Beaune, « Saint-Pourçain » et les vins doux méditerranéens.

La communauté humaine s'est attachée à entretenir et maintenir cette réputation. Dès 1933, elle crée une foire aux vins reconnue et participe à divers concours. La concrétisation de son abnégation s'illustre par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 20 octobre 2009.

La présence de grandes voies de passage et de communication, et l'implantation d'une communauté d'origine auvergnate dans la capitale contribuent également à maintenir la notoriété des vins de « Saint-Pourçain », notamment sur Paris. Cette notoriété s'étend cependant largement au-delà de la France, puisque les vins sont aussi commercialisés hors de frontières du territoire national ou exportés dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Densité de plantation

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 1er août 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2045 incluse, à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2015, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2035, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 25 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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-Pourçain » 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, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 juillet avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur du vin de l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité du demandeur (nom et adresse) ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, 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 à la transaction et retiraison

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de défense et gestion et de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle. La déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée et la couleur du produit concerné ;
- l'identification du lot ;
- le millésime du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur adresse une déclaration récapitulative trimestrielle des conditionnements, auprès de l'organisme de défense et gestion et de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle. La déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée et la couleur du produit concerné ;
- l'identification du lot ;
- le millésime du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot ;
- la date de conditionnement.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé et attendre le résultat du contrôle qui sera donné avant retiraison, dans les délais fixés par le plan de contrôle.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration à l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le dernier jour de chaque trimestre suivant le jour du déclassement. Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

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 parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Encépagement et règles de proportion, densité de plantation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Appartenance des outils de transformation à l'aire géographique	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
Entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES 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

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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.
