Publié au BO-AGRI le 5 février 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Irouléguy »
homologué par le décret n° 2011-1807 du 6 décembre 2011, modifié par décret n° 2013-1096 du 29 novembre 2013, modifié par décret n° 2015-111 du 2 février 2015 publié au JORF du 4 février 2015

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Irouléguy », initialement reconnue par le décret du 29 octobre 1970, 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 « Irouléguy » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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 des Pyrénées-Atlantiques : Aincille, Anhaux, Ascarat, Bidarray, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Irouléguy, Ispoure, Jaxu, Lasse, Lecumberry, Ossès, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-d'Arrossa.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur 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 3 et 4 novembre 1994 et du 10 septembre 2014.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents géographiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
courbu B, gros manseng B, petit courbu B et petit manseng B.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;
- cépages accessoires : courbu B, gros manseng B, petit courbu B, petit manseng B.

c) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, tannat N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins rosés :
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 %.

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.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par parcelles de vigne plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entrainant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs**.**

- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple, Guyot double ou en taille courte (conduite en cordon de Royat).

Le nombre maximum d'yeux franc par pied à la taille et par cépage est de :

CEPAGES NOIRS	
cabernet franc N	16
cabernet-sauvignon N	16
tannat N	12
CEPAGES BLANCS	

courbu B	16
gros manseng B	12
petit courbu B	16
petit manseng B	16

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ».
- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.
- La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,25 mètre en-dessous du fil de pliage et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses, la hauteur de feuillage palissé permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface de couvert végétal extérieur pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 9 000 kilogrammes par hectare pour les cépages gros manseng B et tannat N ;
- 8 500 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.
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 des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond au nombre maximum de grappes par pied, à la mi-véraison fixé par cépage, suivant :

CEPAGES NOIRS	
cabernet franc N	20
cabernet-sauvignon N	16
tannat N	12
CEPAGES BLANCS	
courbu B	18
gros manseng B	12
petit courbu B	18
petit manseng B	20

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, la maîtrise de la végétation des inter-rangs et des parties planes des terrasses est réalisée par des moyens mécaniques ou par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

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

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte
Les raisins sont récoltés manuellement.

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 :
- 189 grammes par litre de moût, pour le cépage tannat 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. - Rendement. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés, et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\,000)$.
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied, ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 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.

a) - Assemblage des cépages
- Pour les vins blancs, au moins deux cépages sont obligatoirement présents dans l'assemblage.
- Pour les vins rosés, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.
- Pour les vins rouges, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique
La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :
- 5 grammes par litre pour les vins blancs ;
- 4 grammes par litre pour les vins rosés ;
- 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit
L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

g) - entretien du chai et du matériel
Le chai (sol et murs), le matériel de vinification et d'élevage présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de neuf 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 l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien
La zone géographique se situe en Basse-Navarre, une des provinces françaises du Pays Basque. Elle s'étend au pied des Pyrénées, à environ quarante kilomètres de l'océan Atlantique, sur un secteur de montagne dont les sommets culminent entre 800 mètres et 1200 mètres d'altitude. De vastes cuvettes vallonnées séparent les massifs et concentrent l'habitat et l'activité agricole.

D'un point de vue géologique, ce secteur est caractérisé par une grande complexité liée à son appartenance à une zone de montagne. Les principales roches présentes dans les coteaux sont les grés rouges et les ophites du Trias, et les calcaires du Jurassique. Les grés rouges présents notamment dans le massif de l'Arradoy qui domine Saint-Jean Pied de Port, créent un relief abrupt avec de fortes pentes et des sols acides, pauvres et drainants. Les ophites, roches basiques d'origine volcanique, apparaissent sous forme de buttes très altérées. Les sols associés sont lessivés, acides et riches en éléments minéraux. Les calcaires ne sont présents que localement, notamment sur la commune d'Irouléguy, et forment alors des reliefs pentus et des sols caillouteux et bien structurés.

Le climat est marqué par une forte pluviométrie annuelle (1500 millimètres) avec en phase de végétation de la vigne une pluviométrie mensuelle de 80 à 150 millimètres. A la fin de l'été et en automne, « l'Haïze Hegoa », un vent du sud chaud et sec, de type foehn, souffle en moyenne 1 jour sur 3.

Le vignoble s'est développé de préférence sur le bas de versants pentus des massifs. Il s'étend généralement de façon discontinue même si quelques secteurs très favorables concentrent une majorité du

vignoble (l'Arradoy par exemple). Les vignes côtoient les prairies, les forêts, les landes et quelques cultures. La plantation en terrasses sur des versants pentus, dominant les villages, marque fortement le paysage en formant un arrière-plan agricole structuré et aux couleurs vertes et rouges du Pays Basque.

Cette zone géographique couvre le territoire de 15 communes de l'ouest du département des Pyrénées Atlantiques.

b) - Description des facteurs humains

Les vallées pyrénéennes portent encore aujourd'hui des Lambrusques (vignes sauvages) témoins et reliques de la présence de cette plante dans la région depuis les phases interglaciaire du Quaternaire.

Si le terme « migna », qui signifie « vigne » en Basque, était déjà utilisé localement au IV^{ème} siècle avant JC, il est cependant probable que la culture viticole a été apportée par les Romains qui ont occupé la Cize, haute vallée de la Nive qui recouvre globalement l'aire Irouléguy, au III^{ème} siècle après JC.

Du XI^{ème} au XV^{ème} siècle, les pèlerinages le long des chemins de Saint-Jacques de Compostelle drainent des milliers de personnes. Plusieurs chemins convergeaient à Ostabat situé en amont, puis traversaient la Cize. Ces axes furent des lieux d'échanges fondamentaux entre le nord de l'Europe et l'Espagne. Le pain et le vin constituaient des aliments indispensables pour les pèlerins. Le vignoble et les vins d'Irouléguy ont pu ainsi se développer et gagner en notoriété. Ainsi, au XIII^{ème} siècle, les Fors Navarrais, premiers essais de législation du royaume de Navarre, traitent déjà de la culture et du commerce de la vigne. Il y est également fait mention de l'Opilarinzada, une redevance en gâteaux et en vin qui était due aux monastères. A la fin du XIII^{ème} siècle, les moines du monastère de Roncevaux, situé en haute-Navarre, à plus de 1000 mètres d'altitude, construisent les prieurés d'Irouléguy et d'Anhaux et y implantent la culture de la vigne. Ces vignobles destinés à les alimenter en vin se développent, sous l'influence monastique jusqu'au XVI^{ème} siècle. Ils occupent les pentes bien exposées et protégées qui leur sont d'ailleurs réservées.

Au début du XVI^{ème} siècle la Basse-Navarre est séparée de la Haute-Navarre, elle est rattachée au Béarn puis à la France. Les moines de Roncevaux quittent le vignoble d'Irouléguy et sont remplacés par une bourgeoisie rurale puis urbaine (Cambo, Saint-Jean pied de Port et Bayonne) qui continua à le développer, notamment par l'exportation. Le vin rejoignait le port de Bayonne puis était exporté vers l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas. Sa notoriété lui a permis d'atteindre plus de 1000 ha au XIX^{ème} siècle.

Les maladies cryptogamiques et les guerres du XX^{ème} siècle entrainèrent quasiment la disparition du vignoble d'Irouléguy (30 ha en 1950). C'est la création de la cave coopérative en 1953 qui stoppa le déclin. La même année les vins d'Irouléguy ont obtenu la reconnaissance en AOVDQS, sur une aire composée de trois communes. Cette aire a été étendue en 1970 puis en 1987. L'AOC Irouléguy a été reconnue en 1970. Les vins sont actuellement produits sur environ 230 ha par la cave coopérative de Saint-Etienne de Baïgorry qui compte une cinquantaine de vignerons et par neuf caves particulières.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges et rosés d'Irouléguy sont produits avec une dominante de Cabernet franc N implanté très anciennement dans ce vignoble, et de Tannat N, répandu dans tout le bassin de l'Adour. Ces cépages apportent de la couleur, des arômes fruités, et des tanins en quantité importante dans les vins rouges. Ces cépages représentent au moins 50% de l'assemblage final des vins rouges. Ces deux cépages et le Cabernet Sauvignon N doivent représenter ensemble, au moins 90% de l'assemblage final des vins rosés.

Les vins rouges sont souvent colorés, tanniques et possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. L'expression aromatique généralement centrée sur les fruits, évolue souvent vers des arômes

complexes de fruits confits, d'épices. Les tannins ont tendance à être dominants dans la jeunesse du vin, et à s'adoucir après élevage pour aboutir à une structure équilibrée.

Les vins rosés développent des arômes fruités et un bon équilibre gras-acidité grâce à l'utilisation de parcelles sélectionnées pour leur bonne maturité et leur bon état sanitaire

Les vins blancs sont marqués par la puissance aromatique. L'assemblage de deux cépages minimum permet de gagner en complexité aromatique et en équilibre. En effet les vins rappellent souvent au nez les fruits exotiques, et, en bouche, le gras est bien équilibré par une acidité caractéristique de l'action du climat local sur l'expression des cépages utilisés.

3°- Interactions causales

La création et le développement du vignoble d'Irouléguy, qui datent du xiiie siècle, sont très liés à l'activité monastique, dans une région traversée par les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le vignoble s'est implanté dans un secteur présentant un potentiel viticole fort, dû en partie à un relief accidenté de moyenne montagne qui crée des versants ensoleillés et drainants. Souhaitant exporter leur production vers le nord de l'Europe, les bourgeois qui ont repris ce vignoble au xive siècle ont continué à rechercher des sites permettant de produire des vins de qualité.

Cette culture de la vigne a permis de valoriser des terres peu fertiles et difficiles à utiliser, notamment grâce à des plantations en terrasse. Les cépages implantés sont originaires essentiellement du piémont pyrénéen et adaptés au climat local doux et pluvieux. Ils supportent bien ces fortes précipitations grâce à l'haize hegoa, vent chaud et généralement sec, de type foehn, qui souffle souvent en automne. Ce vent favorise la maturation du raisin tout en préservant un bon état sanitaire de la vendange. Les pentes des coteaux créent également des conditions topoclimatiques favorables permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieurs, bénéfiques à la maturation de la vendange.

Ces conditions optimales de localisation du vignoble sont désormais transcrites dans la détermination de l'aire parcellaire délimitée, qui sélectionne les parcelles pentues, ensoleillées, avec un sol relativement drainant. Ces caractéristiques assurent la maturité des raisins dans de bonnes conditions sanitaires ; elles permettent ainsi l'expression des arômes fruités qui caractérisent l'ensemble des vins de l'appellation. L'humidité de la zone apporte l'acidité nécessaire à l'équilibre des vins, en particulier les vins rosés et blancs. Les vins "Irouleguy" ont bénéficié d'une belle notoriété avant le xixe siècle, qui se développe de nouveau avec l'augmentation du nombre des producteurs et les importants progrès accomplis dans l'expression de leur typicité.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, présentant une densité de plantation comprise entre 3 600 et 4 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles, la hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, présentant une densité de plantation inférieure à 3 600 pieds à l'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 2038 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- 30 % des superficies de l'exploitation respectent la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges, pour la récolte 2018 ;

- 60 % des superficies de l'exploitation respectent la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges, pour la récolte 2028.
Pour ces parcelles, la hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

2°- Rendement
Les dispositions visées au point VIII - 1° - b ne sont pas applicables aux vignes plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, jusqu'à arrachage.

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 « Irouléguy » 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 « Irouléguy » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration des vignes plantées en terrasses et des vignes concernées par les mesures transitoires relatives aux modes de conduite
Tout opérateur exploitant des parcelles en terrasses ou faisant l'objet de mesures transitoires relatives aux modes de conduite, adresse annuellement à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er décembre, la liste des dites parcelles.
Cette liste indique :
- Pour les parcelles plantées en terrasses : les références cadastrales, l'encépagement et le nombre de pieds
- Pour les parcelles faisant l'objet de mesures transitoires relatives aux modes de conduite: les références cadastrales, l'encépagement, la densité à la plantation et les écartements (entre les rangs et entre les pieds sur un même rang).

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

3. Déclaration de revendication
Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication au plus tard le 10 décembre de l'année de la 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 général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la première retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion (par télécopie ou courriel) une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

6. 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 dans un délai de dix jours ouvrés maximum avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire 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

Tout opérateur tient à jour les registres suivants et les met à disposition de l'organisme de contrôle :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre de vinification

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :
- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable : Règles d'encépagement, Règles de proportion à l'exploitation, Règles de densité, Parcelles en terrasses, Entrée en production.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Parcelles en terrasses	Contrôle sur le terrain
Règles de taille	Contrôle sur le terrain
Règles de palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Pourcentage de pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural, Irrigation Pratiques culturales	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	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 et contrôle sur le terrain
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (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
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS 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

---