Publié au BO du MAA le 23 juillet 2020

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« MUSCADET »
homologué par l'arrêté du 28 avril 2020
publié au JORF du 30 avril 2020

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », complétée ou non par les mentions « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- *Aire géographique*

a) - Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :
- Département de la Loire-Atlantique :Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné (partie), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (partie), Ligné (partie), La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieillevigne (partie), Villeneuve-en-Retz pour le seul territoire de la commune déléguée de Bourgneuf-en-Retz (partie).
- Département de Maine-et-Loire : Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent et Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des

communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Sèvremoine (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Crespin-sur-Moine et Tillières) .
- Département de la Vendée : Cugand (partie), Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay (partie), Saint-Philbert-de-Bouaine.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée. Ces documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1994, des 25 et 26 mai 2000, du 19 mai 2011 et du 20 juin 2018.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :
- Département de la Loire-Atlantique : La Bernerie-en-Retz, Bouguenais, Boussay, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Frossay, Gétigné (partie), Legé (partie), Ligné (partie), Loireauxence (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Sauveur et Varades), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mésanger, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Le Pellerin, Pornic, Rezé, Rouans, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Touvois, Vieillevigne (partie), Villeneuve-en-Retz (pour le seul territoire des communes déléguées de Bourgneuf-en-Retz (partie) et Fresnay-en-Retz), Vue.
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau-en-Mauges (pour le seul territoire des communes déléguées de Beaupréau et Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée du Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée du Marillais), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart et Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Laurent-des-Autels et Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (pour le seul territoire des communes déléguées de Montfaucon-Montigné et Saint-Germain-sur-Moine).
- Département de la Vendée : Cugand (partie), Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay (partie).

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : melon B ;
- cépage accessoire : chardonnay B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale 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

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 14.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Pour les vignes taillées en guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.
Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol.
La hauteur de feuillage est au minimum égale à :
- 0,6 fois l'écartement entre les rangs lorsque cet écartement est inférieur ou égal à 1,50 mètre ;
- 0,65 fois l'écartement entre les rangs lorsque cet écartement est supérieur à 1,50 mètre.
La hauteur de feuillage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 153 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé~~s~~ à 70 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 83 hectolitres par hectare.

2°- 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 vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement à l'exploitation.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 5 grammes par litre ;

- une teneur en acidité totale comprise entre 61 et 112 milliéquivalents par litre pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 3 grammes par litre et 5 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.
Les vins sont séparés de leurs lies fines de vinification au plus tard le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel
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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique présente un paysage façonné par l'alternance de vignes sur les coteaux et les buttes et de prairies bocagères dans les vallées, souligné dans les plus beaux sites par la présence d'anciens moulins ou de « folies nantaises » (maisons de villégiature construites au XVIIIème siècle par l'aristocratie ou la bourgeoisie en périphérie de Nantes). Les parcelles de vigne sont implantées essentiellement sur les versants formés par la Loire, la Sèvre et la Maine, le marais de Goulaine, le lac de Grandlieu et leurs affluents, au sud et à l'est de la ville de Nantes. Proche des côtes de l'océan Atlantique, la zone géographique se rattache à la fois à la Bretagne par son histoire et au Val de Loire

par sa situation géographique et s'étend sur une partie des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique caractérisé par la faible variation annuelle des températures, du fait de la proximité d'importantes masses d'eau (océan, estuaire de la Loire, lac de Grandlieu, marais de Goulaine). Les températures hivernales sont particulièrement douces et les étés restent frais, avec une ventilation assurée par les brises maritimes. Les précipitations sont légèrement déficitaires pendant la période de végétation de la vigne, d'où un ensoleillement important pour cette latitude, quoique les grandes marées de l'automne s'accompagnent parfois de fortes averses.

La zone géographique présente une géologie complexe. Au Précambrien et à l'ère Primaire, des orogénèses ont conduit à la mise en place de roches plutoniques (granites, gabbros) et de roches métamorphiques (gneiss, micaschistes, éclogites, amphibolites). Ce socle est recouvert localement par des sédiments tertiaires (argiles, sables à galets). Les limons éoliens qui se sont déposés sur la région à l'ère Quaternaire ont généralement été décapés par l'érosion. Malgré cette diversité géologique, les sols qui se développent sur ces formations sont le plus souvent bruns, sains, sableux et riches en cailloux. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts, essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols filtrants, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement, d'une capacité de rétention en eau limitée et d'une fertilité chimique modérée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » est l'héritier d'une tradition viticole qui remonte aux premiers siècles de notre ère. Port océanique à l'embouchure de la Loire, Nantes s'affirme très tôt comme un important carrefour pour l'expédition de vins vers les îles britanniques et l'Europe du nord. Divers écrits attestent de la réputation naissante des vins au Moyen Âge. Progressivement, surtout sous l'impulsion du négoce hollandais, le vignoble nantais se spécialise dans la production de vins blancs et d'eaux-de-vie. Les plantations de vignes sont alors encouragées par la fiscalité, les vins de Bretagne étant moitié moins taxés que ceux provenant de l'amont de la Loire.

L'identité du vignoble se forge véritablement avec le développement du cépage melon B. Les premières traces écrites de plantations de ce « plant bourguignon » sous le nom « Muscadet » apparaissent au milieu du XVIIème siècle. Après l'hiver rigoureux de 1709, qui a détruit en grande partie le vignoble nantais, le cépage melon B, plus résistant aux gelées, est replanté préférentiellement dans les meilleures situations de la région. Les guerres contre-révolutionnaires de 1793, aux cours desquelles le vignoble est ravagé, puis la crise phylloxérique à partir de 1884, ne font que retarder son avènement.

La reconstitution du vignoble par greffage est l'occasion d'adapter les usages culturaux traditionnels à de nouvelles techniques (plantations en lignes, taille guyot). Le savoir-faire de production se codifie : adoption du cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité. Après une réglementation par voie judiciaire au cours des années 1920, ces pratiques sont consacrées par la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Muscadet Sèvre et Maine » et « Muscadet Coteaux de la Loire », en 1936, puis « Muscadet » et 1937.

Progressivement, les opérateurs mettent en place un itinéraire technique visant à séparer le vin de ses lies fines de vinification précocement, afin de différencier les vins de l'appellation d'origine contrôlée régionale « Muscadet » par rapport à ceux des appellations d'origine contrôlées plus restreintes « Muscadet Sèvre et Maine », « Muscadet Coteaux de la Loire » et « Muscadet Côtes de Grandlieu ».

En 2016, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » couvre un peu plus de 8000 hectares, exploités par environ 600 producteurs.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont blancs et tranquilles. Ils acquièrent leurs principales caractéristiques durant leur vinification et présentent des arômes fins et délicats, le plus souvent dans une série fruitée ou florale, et un équilibre gustatif dominé globalement par la fraîcheur.

3°- Interactions causales

« Si le sol de la Loire-Inférieure est excellent, son climat est merveilleux » écrit Jules GUYOT dans son « Etude des vignobles de France » (Tome II, Paris, 1876). En effet, la zone géographique bénéficie de la conjonction entre des sols propices à la viticulture et un climat qui favorise l'expression aromatique des cépages blancs. Ainsi, la texture grossière des sols assure un démarrage précoce du cycle de la vigne et limite sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Les sols de la zone géographique assurent par ailleurs une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement des plants en profondeur.

Héritiers d'une histoire viticole ancienne, les producteurs de la zone géographique privilégient depuis plus de trois siècles la culture du cépage melon B sur les meilleurs coteaux. Ils ont optimisé les pratiques viticoles pour assurer la récolte de raisins sains et mûrs, avec un dosage subtil de l'équilibre richesse / acidité qui se retrouve dans les vins. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont conservés peu de temps sur leurs lies fines de vinification. La modération des températures estivales est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes délicats qui s'expriment dans ces vins. La pratique d'élevages courts et le soutirage précoce amplifient l'expression des senteurs fruitées et florales formées sous l'action des levures pendant la fermentation alcoolique.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont devenus incontournables dès le milieu du XX^{ème} siècle en France, où leur notoriété spontanée et leur taux de pénétration du marché les placent actuellement en seconde position des vins blancs. Au cours des années 1980, l'exportation s'est développée à nouveau, jusqu'à représenter près de 40% des volumes commercialisés. Le tourisme joue un rôle important dans ce succès grâce à la proximité du littoral et à l'association des vins avec les fruits de mer et les poissons. Par sa superficie en production, ce vignoble est l'un des plus grands vignobles de vin blanc du monde.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

A titre transitoire, et jusqu'à la récolte 2019 incluse, les vins peuvent être maintenus sur leurs lies fines de vinification après le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » 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) - Les dimensions des caractères des mentions « primeur » ou « nouveau » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant des mentions « primeur » ou « nouveau » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le **31** décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « primeur » ou « nouveau » ;
- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

2°- Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction du premier lot de l'année considérée ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenants ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

3°- Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenants ;

- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de conditionnement.

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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1°- Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2°- Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot ;
- la date de séparation du vin de ses lies fines de vinification.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un registre de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, entrée en production des jeunes vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification et d'élaboration des vins)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle terrain
B2 - Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification et d'élevage, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Rendement (déclaration de récolte et déclaration de revendication)	Contrôle documentaire
B5 - Date de séparation des vins de leurs lies fines de vinification	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur	Contrôle analytique et organoleptique

Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle 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 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.
