Publié au BO-AGRI du MAAF le 25 août 2016

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LA CLAPE », homologué par décret n°2015-1389 du 31 octobre 2015, modifié par arrêté du 2 août 2016, publié au JORF du 17 août 2016

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « La Clape », 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 « La Clape » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

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 l'Aude : Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

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 12 février 2015.
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 de la commune suivante du département de l'Aude : Coursan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- Cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache B, marsanne B, piquepoul B, roussanne B, vermentino B.
- Cépages accessoires : macabeu B, terret B, viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
- respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

a) Vins rouges

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. La proportion de chacun de ces cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) Vins blancs

La proportion du cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B et grenache B ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a)- Densité de plantation

Les parcelles de vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare ; Leur écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Les cépages syrah N et roussanne B peuvent être taillés en taille guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par pied, dont, après ébourgeonnage, au stade fermeture de la grappe, 5 yeux francs maximum ayant débourré sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant chacun un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes palissées avec au minimum 2 niveaux de fils en dehors du fil porteur, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;

- Le fil porteur des parcelles de vignes est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

- Les parcelles de vignes plantées en cépage marsanne B, roussanne B, syrah N, vermentino B, viognier B sont soit conduites sur échalas, soit obligatoirement palissées, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

a) Vins rouges :
- 7000 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 :
- 5500 kilogrammes par hectare

b) Vins blancs
- 8500 kilogrammes par hectare

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :
- 7 000 kilogrammes par hectare

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur au minimum un inter-rang sur deux, la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée, au moins pendant la période de végétation de la vigne, par des moyens mécaniques ou physiques.
- Sur le rang, la maîtrise de la végétation est réalisée, soit par des moyens manuels ou mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement

b) Lors de la récolte, en cas de vendange mécanique, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne.

c) Le paillage plastique est interdit.

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 transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif ;
Elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver sa qualité.

Pour les cépages blancs, le poids de la vendange est limité à 5000 kilogrammes par benne de transport.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

a-1) Pour les cépages noirs :
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité uniquement les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 207 grammes par litre de moût.

a-2) Pour les cépages blancs :

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité uniquement les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.
Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

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 à :
a) Vins rouges :
42 hectolitres par hectare
b) Vins blancs :
52 hectolitres par hectare
Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
a) Vins rouges :
48 hectolitres par hectare
b) Vins blancs
57 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 des jeunes vignes qu'à partir de la 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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 les 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

a-1) Vins rouges
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de deux cépages principaux ;
La proportion d'un seul cépage ne peut être supérieure à 70 % dans l'assemblage.
Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.

a-2) Vins blancs
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de deux cépages principaux ;
La proportion d'un seul cépage ne peut être supérieure à 80 % dans l'assemblage.
La proportion du cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage ;

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre.

Les vins blancs prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien global du chai.
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

h) Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification des vins blancs.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année suivant celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.
Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D643-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Les vins blancs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien à la zone géographique-

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'aire géographique de l'appellation d'origine « La Clape », située dans le département de l'Aude, s'étend sur le massif de La Clape et de ses contreforts.
Barrière naturelle entre le littoral méditerranéen et la ville de Narbonne, ce territoire très circonscrit, était une île jusqu'au 13eme siècle avant le comblement de la plaine Narbonnaise. Ce massif tabulaire calcaire karstique, sans cours d'eau permanent, culmine à 214 mètres. Son paysage, constitué de corniches et de

plateaux recouverts de garrigue et ourlés de pinèdes, est essentiellement consacré à la viticulture et tranche avec le paysage de la plaine alluviale de l'Aude sa polyculture et ses étangs environnants.

Localisé au cœur du Golfe du Lion, cette zone possède un climat typiquement méditerranéen, presque semi-aride, avec moins de 500 millimètres de pluie par an. Les périodes estivales sont marquées par la sécheresse, ce qui nécessite une adaptation de la végétation pour supporter cette contrainte hydrique.
Le massif de la Clape se caractérise par une somme élevée des températures durant la période végétative de la vigne.
Cependant, le principal facteur environnemental déterminant pour la viticulture dans la zone de la Clape est le régime hydrique : en fonction de la profondeur de la roche mère, mais aussi de l'exposition des pentes, la disponibilité en eau peut varier de façon importante d'une parcelle à une autre.
Par ailleurs, la zone est balayée par les vents, principalement celui de nord-ouest ou « cers », ce qui favorise un ensoleillement exceptionnel de l'aire géographique, avec plus de 3000 heures d'ensoleillement par an.
Enfin, le vignoble bénéficie d'un environnement préservé, et se trouve dans une mosaïque de situations différentes: zones de piémont, vallons, combes marneuses, petites plaines d'anciens poljés. Le paysage viticole s'imbrique dans la garrigue environnante avec les paysages secs et rocailleux, ou dans les bosquets de pins d'Alep, de pins parasols et parfois d'eucalyptus.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'aire géographique est située à proximité de la voie romaine appelée « Via Domitia » et a permis à la viticulture de perdurer depuis le VI siècle avant JC.

Initialement port de Narbonne, cette zone était essentielle dans la production et le commerce des vins, et fût renforcée au XVII siècle par la construction du canal du midi.
Les phases de développement des voies de circulation maritimes et terrestres, et la proximité de la ville de Narbonne, ont profondément marqué le contexte local : les villages de l'aire géographique de « La Clape » sont tous situées en bordure du massif éponyme et la viticulture s'y est développée sur deux axes :

- de grands domaines historiques, dont les châteaux et demeures sont cernés par le vignoble, de taille importante par rapport à la viticulture locale dont plus d'un tiers dépassent 50 hectares de vignes. Ces domaines représentent plus de deux tiers des caves et domaines ce qui est unique dans la région.
- des exploitations de taille plus petite, en cave particulière ou coopérative, le plus souvent constituées d'un parcellaire plus dispersé autour des villages.

Tous ont fait le choix d'un encépagement adapté aux conditions du milieu et dont les qualités sont optimisées par des rendements limités, ce qui a permis, dès 1951, la reconnaissance en VDQS des vins de La Clape.

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

Les vins blancs "La Clape", aux arômes très spécifiques, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, dont l'incontournable bourboulenc B (ou « malvoisie »).
Ils présentent une robe jaune d'intensité moyenne, un excellent équilibre entre la rondeur et le support acide, ainsi qu'une riche palette aromatique où se conjuguent le plus souvent fleurs blanches, fruits, notes balsamiques, et une certaine minéralité.

Les vins rouges présentent une robe brillante à l'intensité profonde, le plus souvent de couleur pourpre et se caractérisent au niveau olfactif par des notes balsamiques concentrées (résine de pin, eucalyptus…) et un parfum de garrigue. En raison de leurs tannins présents et fermes, ces vins nécessitent un élevage d'au moins un an.

3°- *Interactions causales*

Sur le massif de La Clape, les vignerons ont aménagé leur territoire en choisissant les situations les plus favorables à la culture de la vigne et une production aux rendements limités permettant ainsi l'expression de leur terroir particulier.
Pour les vins blancs, le cépage bourboulenc B, obligatoire dans l'assemblage avec une proportion minimum de 30%, trouve un terrain de prédilection unique dans la région : sa maturité tardive, son excellente adaptation au rationnement en eau, et sa faculté d'optimiser embruns et pluies de septembre, sont les facteurs qui lui permettent d'exprimer tout son potentiel pour contribuer à l'élaboration de vins ronds et fins. Il est complété par les autres cépages de l'appellation adaptés au milieu méditerranéen, qui participent à la complexité aromatique des vins.

Pour les vins rouges, les cépages cultivés sont très bien adaptés aux conditions de chaleur et de sécheresse de la zone, en particulier le mourvèdre N et le grenache N: les baies récoltées à maturité permettent d'obtenir des vins tanniques et qui nécessitent un élevage. Complétés par la Syrah N qui contribue à l'intensité de la couleur des vins, l'assemblage de ces cépages valorisés sur ce territoire permet la production de vins particulièrement typés.

XI. - Mesures transitoires

a) Délimitation parcellaire :

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies, appartenant à l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et ayant été affectées au plus tard en 2015 à la production de la dénomination géographique complémentaire La Clape, mais non retenues dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « La Clape », bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Densité de plantation et écartement inter-rang.

-1 Les parcelles en place avant le 15 novembre 2011 et ayant une densité supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare et inférieure à 4400 pieds par et/ou dont la surface par pied est comprise entre 2,25 mètres carrés et 2.5 mètres carrés, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

-2 Les parcelles en place avant le 15 novembre 2011 et ayant une densité supérieure ou égale à 3600 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou l'écartement est compris entre 2,50 mètres et 3.00 mètres et dont la surface par pied est comprise entre 2,50 mètres carrés et 2.75 mètres carrés, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges et que leur rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime soit fixés à

- 47 hectolitres par hectare pour les parcelles plantées en cépages blancs.
- 38 hectolitres par hectare pour les parcelles plantées en cépages noirs

-3 Les parcelles en place avant le 15 novembre 2011 et ayant une densité supérieure ou égale à 3200 pieds par hectare et inférieure à 3600 pieds par hectare et/ou l'écartement est compris entre 2,50 mètres et 3 mètres et dont la surface par pied est comprise entre 2,75 mètres carrés et 3 mètres carrés,

bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges et que leur rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime soit fixés à :

- 42 hectolitres par hectare pour les parcelles plantées en cépages blancs.
- 34 hectolitres par hectare pour les parcelles plantées en cépages noirs

c) Règles de palissage

Les parcelles plantées avant le 31 juillet 2009 et dont la hauteur du fil porteur est supérieure à 0.70 mètre bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges c) premier alinéa et deuxième alinéa.

d) Autres pratiques culturales

La disposition du point VI - *2°* - a) ne s'applique pas aux parcelles de vignes plantées au carré avant le 31 juillet 2009.
La disposition du point VI - *2°* - c) ne s'applique pas aux parcelles de vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

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 « LA CLAPE » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite en caractères très apparents

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

Publié au BO-AGRI du MAAF le 25 août 2016

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

- Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs et si celle-ci est susceptible d'être irriguée.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

Elle indique notamment :

- 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.

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 adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle

agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce repli.
Les vins font l'objet d'un suivi défini dans le plan de contrôle ou d'inspection.

8. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, l'année de la mise en place de celui-ci ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être «transformée» en cordon de Royat.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation 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 (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable :	

Publié au BO-AGRI du MAAF le 25 août 2016

Encépagement (et règles de proportion)	- Contrôle documentaire et/ou - Contrôle sur le terrain
Densité de plantation	- Contrôle documentaire et/ou - Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du Lieu de vinification (et d'élevage) à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (mode)	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle sur site et/ou documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et / ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen 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 (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00

Publié au BO-AGRI du MAAF le 25 août 2016

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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 de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.