Publié au BO agri du MASA le 24 avril 2025

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BUZET » homologué par l'arrêté du 14 avril 2025, publié au JORF du 16 avril 2025

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Buzet », initialement reconnue par le décret du 19 avril 1973, 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 « Buzet » 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 et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Lot-et-Garonne sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : Ambrus, Anzex, Barbaste, Bruch, Buzet-sur-Baïse, Calignac, Caubeyres, Damazan, Espiens, Feugarolles, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Montgaillard-en-Albret, Nérac, Pompiey, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sérignac-sur-Garonne, Vianne, Villefranche-du-Queyran et Xaintrailles.

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 du 6 mai 1976, des 1er et 2 juin 1989, des 11 et 12 septembre 1991, des 26 et 27 février 2003 et des 18 et 19 juin 2019.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) – Les vins blancs sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, colombard B, gros manseng B et petit manseng B;
- et des variétés suivantes : floréal B, voltis B, et Souvignier gris sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 29 et 30 juin 2023.

b) –Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N ;
- cépages accessoires : abouriou N et petit verdot N ;
- et des variétés suivantes : marselan N, nielluccio N, syrah N, tempranillo N, vidoc N et artaban N sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 29 et 30 juin 2023.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30% de l'encépagement.
La proportion 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.

En ce qui concerne les variétés à fin d'adaptation, la proportion des variétés marselan N, nielluccio N, syrah N, tempranillo N, vidoc N, artaban N, floréal B, voltis B et souvignier gris prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement, pour chaque couleur considérée.

Afin de favoriser la réduction des intrants phytosanitaires dans les zones mitoyennes des zones habitées/urbanisées, les superficies :

- plantées en vidoc N, artaban N, floréal B, voltis B et souvignier gris
- et situées à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime ne sont pas prises en compte dans le calcul des superficies de variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » sujettes à la limitation de 5% de la superficie de l'exploitation déclarée dans l'AOC.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot (simple ou double) ou en taille courte (conduite en cordon de Royat bas palissé).
Chaque pied doit comporter au maximum 13 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin, en fin de période végétative.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les herbicides de pré-levée sont localisés sous le rang et appliqués avec des matériels

assurant une localisation précise.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	161	10 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
Pour les vins rosés et rouges, la proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 70% dans l'assemblage de chaque lot, au stade du conditionnement.
Pour les vins blancs, la proportion des cépages muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G et sémillon B ne peut être inférieure à 70% dans l'assemblage de chaque lot, au stade du conditionnement.

Pour les vins blancs, la proportion des variétés floréal B, voltis B, souvignier gris prises ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation.
Pour les vins rosés et rouges, la proportion des variétés marselan N, nielluccio N, syrah N, tempranillo N, vidoc N et artaban N, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

d*)* - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins blancs	12,5 %
Vins rouges	13 %
Vins rosés	

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à :
- 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII pour les vins blancs et rosés ;
- 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII pour les vins rouges.

Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au 1° du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation pour les vins blancs et rosés, et à 2 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation pour les vins rouges.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du matériel de 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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et 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 se situe en Gascogne, dans le département du Lot-et-Garonne à proximité de la confluence des rivières de la Garonne et du Lot.

A mi-chemin entre Toulouse et Bordeaux, proche d'Agen et de Marmande, la zone géographique correspond en partie à l'ancien duché d'Albret, dont Nérac fut la capitale. Limitée au nord par la vallée de la Garonne, elle s'étend sur une quarantaine de kilomètres de large et sur une quinzaine de kilomètres de profondeur.

A l'ouest, la zone géographique est bordée par l'immense massif forestier landais qui étend ses pinèdes jusqu'à l'océan Atlantique. Les sables éoliens qui portent la forêt landaise ont vu leur transgression orientale stoppée grâce à la présence du réseau hydrographique Gélise-Baïse qui marque jusqu'à Barbaste l'exacte limite de leur avancée ainsi que celle de la zone géographique.
Au sud de Nérac, la zone géographique se limite aux formations géologiques molassiques tertiaires dans lesquelles se sont insérés, à l'Aquitanien, des niveaux calcaires blanc et gris. Au cours de l'ère Quaternaire, la Garonne a déposé plusieurs niveaux de terrasses argilo-graveleuses. Le relief a été alors fortement adouci et le paysage se présente sous la forme de coteaux mollement ondulés avec dans la partie inférieure des versants, un affleurement de calcaire dur formant une corniche boisée.

Les sols développés sur les calcaires gris sont des sols bruns calciques peu épais et bien drainés. Les sols développés sur les molasses aquitaniennes sont plus profonds et portent le nom local de « *terrefort* » avec une teneur en argile variable et une bonne alimentation en eau.
Les sols développés sur les terrasses moyennes sont des sols podzolisés de type boulbènes. Lorsque la partie supérieure du sol a été décapée, l'horizon d'accumulation riche en argile et oxyde de fer apparaît et donne des sols particuliers de teinte rouge baptisés « *rougets* ». Enfin les sols développés sur les terrasses supérieures, sur les parties sommitales des coteaux, sont constitués de dépôts argilo-graveleux affleurant en mélange avec une fraction fine limoneuse d'origine éolienne.

Le climat est océanique avec une légère tendance méridionale. La composante océanique est largement prédominante avec des vents d'ouest tempérés et humides qui amènent la douceur et la pluie, avec des pics de précipitations en mai et en décembre. La tendance méridionale s'exprime en automne avec la remontée, depuis la méditerranée, en empruntant la vallée de la Garonne, du vent d'Autan, vent chaud et desséchant qui repousse les perturbations atlantiques vers le nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La confluence de la Baïse et de la Gélise, à la limite des communes de Lavardac et de Barbaste, constitue le plus grand carrefour du sud de la Garonne. Depuis les Romains, qui y avaient fait passer l'antique voie de la Ténarèze, jusqu'aux chemins de Saint-Jacques de Compostelle, ce carrefour a toujours joué un rôle dans le commerce et la notoriété des vins locaux.
Dans la charte de la ville de Buzet, qui date du Moyen-Âge, le vin est qualifié de produit essentiel de la vie de cette ville.

La région de Buzet a toujours eu une activité commerciale qui s'est ensuite développée vers l'aval et vers Bordeaux avec le transport fluvial sur la Baïse puis sur la Garonne et enfin grâce au canal latéral à la Garonne en 1856.
Comme tous les vignobles situés en amont de Bordeaux, sur la Garonne ou la Dordogne, le vignoble de « Buzet » a souffert des mesures protectionnistes mises en place par les Bordelais, mais les producteurs ont adapté et maintenu leur vignoble, tout en diversifiant leur production.

En 1876, la compagnie des bateaux de la Baïse transporte plus de 100 barriques de vin par jour pour rejoindre le port de Bordeaux via le canal latéral et la Garonne. En 1884 et 1885, et malgré le phylloxéra, plus de 1000 barriques par mois descendent encore la rivière.
Après le phylloxera, et, en 1911, la délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine « Bordeaux » qui exclut le « *Haut-Pays* », la viticulture connaît un marasme économique que les crises de l'entre deux guerres ne font qu'aggraver.
Les cépages nobles de *vitis vinifera* sont remplacés par des hybrides producteurs directs ou des cépages gros producteurs plantés dans les terres riches de la vallée de la Baïse.

Le renouveau intervient en 1946 avec la création d'un syndicat de défense, puis avec celle de la seule cave coopérative et la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1953. « Buzet » devient alors le symbole de renaissance des vins du « *Haut-Pays* » bordelais.

Le jugement du tribunal de Nérac, en date du 31 juillet 1948, délimite zone géographique sur le territoire de 7 communes. Par jugement en date du 11 avril 1967, le tribunal d'Agen reconnaît la zone géographique sur le territoire de 27 communes ainsi que la production de vins rosés.

En 1965, les coopérateurs créent un groupement de vulgarisation agricole leur permettant de s'assurer un appui technique permanent.
En 1973, l'appellation d'origine contrôlée vient reconnaître la détermination et l'abnégation de par l'ensemble des acteurs de la filière.

En 1974, la cave coopérative rachète la dernière tonnellerie privée de la commune de Buzet, assurant ainsi le maintien de cette activité traditionnelle et en 1976 le site d'Espiens est doté d'un système de cuve auto-basculante unique au monde qui permet une meilleure maîtrise de l'extraction des tanins en permettant un décuvage très rapide.

Grâce au regroupement coopératif, le traitement équitable entre tous les vignerons a pu créer une certaine émulation tout en permettant une meilleure valorisation du travail des plus performants. Si la cave coopérative regroupe plus de 200 producteurs et 95 % de la production totale, une douzaine de caves particulières a développé la vente directe, élargissant ainsi la gamme et la clientèle des vins de « Buzet ».
« Buzet » est issu d'une histoire faite de diversité et d'efforts. Le vin de « Buzet » doit être considéré comme la mémoire de ce terroir dans sa forme la plus dynamique et la plus complexe.

La force de ces producteurs, habités par la tradition, est justement de ne pas se cantonner dans le seul respect du passé, mais d'avoir l'esprit tourné vers l'avenir, toujours à la recherche d'innovation et de progrès.

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

Avec 72% de la production, la palette des vins rouges permet de passer des vins fruités et généreux à des vins aromatiques et charnus.
Les premiers, issus d'assemblages dans lesquels les cépages merlot N et cabernet franc N sont majoritaires, présentent un nez dominé par des arômes de fruits ainsi que des tanins présents mais subtils à apprécier dans leur jeunesse.
Les seconds, issus d'assemblages dans lesquels le cépage cabernet-sauvignon N est majoritaire, sont des vins corsés à la couleur intense, aux arômes puissants et complexes de fruits, d'épices, parfois accompagnés de notes légèrement fumées (pain grillé, café, vanille,…). Ils présentent une bonne structure tannique, qui gagne à vieillir quelques années, avec une sensation veloutée en bouche.

En développement régulier et avec 25% de la production, la plupart des vins rosés, issus principalement des cépages cabernet franc N et cot N, sont des vins fruités et vifs qui possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs, tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur légère acidité leur procure une agréable vivacité.
Toujours secs et fruités, mais avec, dans l'assemblage, une proportion des cépages merlot N et cabernet-sauvignon N, certains vins rosés se rapprochent des « *clairets* » et dégagent une présence plus souple en bouche, avec un arôme fruité dominant et une sensation suave persistant à la dégustation.

Les vins blancs secs issus des cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont plutôt délicats et légers et se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Lorsque les cépages muscadelle B et surtout sémillon B dominent l'assemblage, les vins sont plus aromatiques et ronds, caractérisés par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. Leur texture plus grasse leur confère un bon équilibre.
Pour chaque couleur de vins, la proportion des cépages accessoires dans l'assemblage, ne peut excéder 30%.

3°- Interactions causales

Les parcelles situées sur la haute terrasse, avec une forte présence de graves garonnaises permettant un drainage naturel efficace des sols et leur réchauffement plus précoce au printemps, sont particulièrement favorables à la culture de la vigne. Sur celles-ci, les cépages les plus tardifs comme les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, parviennent à leur maturité phénolique et sont à l'origine des cuvées de vins rouges les plus charpentées. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment quant à eux, dans ces situations, toute leur puissance aromatique.
Les parcelles portées par les moyennes terrasses, avec leurs sols lessivés de boulbènes, maigres, sont aptes à une bonne maîtrise de la vigueur de la vigne notamment au niveau des rendements et sont particulièrement bien adaptées aux cépages cabernet franc N et cot N, notamment pour l'élaboration de vins rosés.
Les parcelles présentant des sols de « *terrefort* » développés sur les molasses argileuses et des sols de « *terrefort* » calcaires issus de la dégradation des calcaires lacustres sont les sols les plus difficiles à gérer. Le développement de la pratique de l'enherbement maîtrisé a permis de concurrencer la vigne et ainsi de contenir la vigueur des cépages principaux et en particulier du cépage merlot N. Dans ces situations, les cépages sémillon B et muscadelle B apportent au vin de l'ampleur et de l'onctuosité.

Le retour du vin de « Buzet » au rang des vins de qualité n'a été possible que par la volonté d'un groupe d'hommes qui a su reconvertir son encépagement. Parallèlement, le développement d'une structure commerciale et de la vente directe aux particuliers a contribué à la réputation des vins.
Dès la fin du Moyen-Âge, les moines, abbés et prieurs contribuent à une meilleure maîtrise des modes de culture et des méthodes de vinification. Les chapiteaux de l'église de Damazan, ornés de grappes de raisin, témoignent de l'origine monastique du vignoble.

Historiquement ce vignoble du « *Haut-Pays* » bordelais n'a pas d'identité très forte car les vins étaient vendus sous le nom de vins de « Bordeaux » après avoir descendu la Garonne.
Toutefois la référence aux vins de « Buzet » figure dans un accord tarifaire signé le 12 décembre 1284 par le roi d'Angleterre.
Le duché d'Albret, dont la capitale était Nérac, et qui englobait la zone géographique, était rattaché au royaume de Navarre. Ainsi Henri de Navarre, prince d'Albret et futur roi Henri IV y a passé une partie de sa jeunesse et sa cour y menait grand train tout en savourant le vin local.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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 2032 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Buzet » 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

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Buzet » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
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 de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août 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 dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
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 fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable de retiraison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au minimum cinq jours ouvrés avant l'opération (par télécopie ou par mail) ou huit jours par la poste.

Les opérateurs réalisant plus de cent conditionnements ou ventes en vrac par an doivent faire une déclaration de début d'opération pour la couleur et le millésime considéré à l'organisme de contrôle agréé au minimum cinq jours ouvrés avant l'opération.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins cinq jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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 dix jours maximum après ce déclassement.

7. Parcelles en mesures transitoires

Les producteurs de raisins dont les vignes présentent une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I – Principaux points à contrôler et méthodes de contrôle

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES DE CONTRÔLE
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 (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Conditionnement	Déclaratif
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (*cf. ci-dessus*)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Normes analytiques	Contrôle des bulletins d'analyse
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres par les opérateurs.
Conditionnement	Contrôle de l'analyse préalable
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins non conditionnés, à la retiraison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

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
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant les garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.