Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAUMUR-CHAMPIGNY », homologué par décret n° 2011-649 du 8 juin 2011, modifié par arrêté du 20 juin 2016 publié au JORF du 30 juin 2016

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. - Couleur et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.

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 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 11 décembre 2001 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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 suivantes :
- Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;
- Département d'Indre-et-Loire : Chinon ;
- Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chavagnes, Cizay-la-Madeleine, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ;
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril.

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépage pineau d'Aunis N	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural global 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 :
a) - Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée.

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 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 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 69 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- L'utilisation de morceaux de bois est autorisée pendant la vinification.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont 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 spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

4°- 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 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.

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble fait partie de l'ancienne province de l'Anjou, là où l'extrême sud-ouest du bassin parisien vient à la rencontre des contreforts du massif armoricain. Cette juxtaposition de sols crayeux blanchâtres à des sols plus sombres de schistes ardoisiers, a, dans l'histoire, permis de distinguer la région de *« l'Anjou Blanc »,* le Saumurois, de *« l'Anjou Noir »,* la région d'Angers.

Le vignoble est limité au nord par la Loire, il est traversé du sud au nord par la vallée du *Thouet* et de son affluent la *Dive* .Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.
La zone géographique s'étend sur 8 communes du département de Maine-et-Loire. Ces communes qui correspondent à la cuesta turonienne et aux formations qui la surmontent, font partie de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur ».

La vigne a colonisé les expositions favorables et a façonné le paysage, tout en préservant, au sommet des buttes, les bois de conifères et de caducs où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, puis ont été exploitées en champignonnières ou en cave.

L'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons et les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène.
Les sols présentent un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.

Le climat de la région saumuroise est de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest du vignoble, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle

oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abritée des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.
Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (chênes verts, oliviers, amandiers,…). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble saumurois est liée jusqu'au milieu du Moyen-Âge à celle du vignoble angevin appartenant aux comtes d'Anjou. Se rapprochant géologiquement de la Touraine, la région saumuroise se rattache à l'Anjou par ses caractères historiques et humains.

Le vignoble de « Saumur-Champigny » prend naissance en 1066, avec le défrichage du coteau du « Bois Doré » qui surplombe la Loire, de Saumur à Montsoreau, par les moines de Saint-Florent. Le vignoble dénommé alors « Coteaux de Saumur » acquiert une forte notoriété par la qualité des vins blancs qu'il produit.

La production de vin rouge apparaît au début du XVII^{ème} siècle. Vers 1630, le cardinal de RICHELIEU, alors en Guyenne, envoie pour planter dans les cantons de Chinon, Bourgueil et Saumur à son intendant en Touraine, plusieurs milliers de plants de la vigne la plus estimée dans la région bordelaise : le cabernet franc N. Il semble cependant que l'implantation de ce cépage soit antérieure à cette date et qu'il soit arrivé par le port de Nantes (d'où son nom local « *Breton* »), sous l'influence de l'union entre l'Aquitaine, sa région d'origine, et l'Anjou à l'occasion du mariage entre Henri II Plantagenêt et Aliénor d'Aquitaine.

Le XVIII^{ème} siècle connaît un développement important de la consommation de vin rouge, et voit les plantations en cépage cabernet franc N se multiplier. En 1845, le Comte ODART dans son « *Traité des cépages* » dit du cabernet franc N : « *Ce plant, extrêmement répandu dans l'ouest de la France, est celui qui donne au vin de bordeaux son caractère propre, ainsi qu'aux vins rouges de Chinon, de Bourgueil et vins de Champigny »*. Pourtant, en 1861, Guillory AINÉ nous informe que les vins rouges se récoltent en quantité bien inférieure à celle des vins blancs. Dans un bulletin de la Société Industrielle d'Angers, il dit : « *Sur la rive gauche de la Loire, les crus les plus renommés pour la vigne rouge, sont Souzay, Champigny et Dampierre* ».

La progression du cépage cabernet franc N est lente mais constante grâce notamment à Antoine Cristal, viticulteur avant-gardiste de la fin du XIX^{ème} siècle de la commune de Parnay. Ses efforts pour maîtriser, adapter et développer ce cépage, ont permis à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » de prendre son plein essor à partir des années 1960, confirmant ainsi les propos du Docteur Maisonneuve dans son ouvrage datant de 1925 « *L'Anjou, ses vignes et ses vins*. » : « *Il réussit merveilleusement dans les terres calcaires du Saumurois et y donne les grands vins de Champigny* ».

La création d'une cave coopérative, en 1957, permet de développer des marchés, sur Paris dans un premier temps, puis sur toute la France, et hors du territoire national et à l'exportation à partir des années 1980. En 2009, la production de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est en moyenne de 70000 hectolitres.

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

Les vins de « Saumur-Champigny » sont des vins rouges très agréables. Une robe souvent rubis foncé annonce, fréquemment, des arômes de fruits rouges ou de violette. Frais, ronds et souples, ils sont

capables de dévoiler leur charme aussi bien dans leur jeunesse qu'après quelques années de conservation.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un climat relativement chaud et sec et de sols calcaires, crayeux, permettant un drainage sain et favorisant une alimentation hydrique régulière mais sans excès, a permis au cépage cabernet franc N de s'implanter sur les coteaux les mieux exposés, assurant précocité et ventilation des raisins favorables à une maturité optimale.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification.
Ces techniques, aujourd'hui devenues pour la plupart des usages, ont été exposées par SÉBILLE-AUGER, éminent œnologue, lors du congrès de Bordeaux en 1843, à travers la présentation d'une exploitation de Souzay-Champigny.

Au cours de la seconde partie du XX^{ème} siècle, l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » a connu un développement important des superficies plantées et des ventes hors du territoire national et à l'exportation dans plus de 40 pays.
La volonté de la communauté humaine de pérenniser ce vignoble a été récompensée par son inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Aujourd'hui l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » reconnue parmi les plus prestigieuses de la région du « Val de Loire », confirme les propos de Georges CLÉMENCEAU, découvrant la production de son ami Antoine CRISTAL: « *Un pays qui produit ce vin est un grand pays, car il n'y a pas de grand pays sans histoire et sans grande civilisation* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 22 novembre 1999, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, 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 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'obligation d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé sur l'inter-rang, ou en l'absence de ce couvert végétal, l'obligation pour l'opérateur de réaliser un travail du sol afin

d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- la surface totale.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et/ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire 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 - Outils de transformation, stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique

Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
