Publié au BO du MAA le 3 août 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence »
homologué par le décret n° 2011-1782 du 5 décembre 2011,
modifié par arrêté du 24 juillet 2017 publié au JORF du 1er août 2017

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, 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 « Coteaux varois en Provence » 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 assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Barjols, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Forcalqueiret, Garéoult, Méounes-les-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pontevès, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Salernes, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Tavernes, Tourves, Le Val, Varages, Villecroze.

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 6 et 7 juin 1985 et des 13 et 14 septembre 1989 et du 3 mai 2017.
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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Var : Besse-sur-Issole, Carcès, Correns, Cotignac, Cuers, Entrecasteaux, Flassans-sur-Issole, Montfort-sur-Argens, Pierrefeu-du-Var, Pourcieux ;
- Département des Bouches-du-Rhône : Auriol.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, tibouren N.
Vins blancs	clairette B, grenache blanc B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
Vins rouges et rosés	- La proportion de cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 cépages principaux au moins sont présents dans l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ; - L'encépagement des parcelles destinées à la production des vins rosés pourra en outre comporter les cépages énumérés dans la production des vins blancs dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage semillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
DISPOSITION PARTICULIERE	

Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. 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.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
Chaque pied porte au maximum 6 coursons à 2 yeux francs maximum, soit 12 yeux francs maximum par pied.
- Les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue dite « taille Guyot », avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0, 30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure d'écimage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 7000 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°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

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 et rosés	178	11 %
Vins rouges	189	11 %

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 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème 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 2ème 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, 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) - <u>Assemblage des cépages</u>
- Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage ;

- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent 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 :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges.	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

e) - Matériel interdit
L'emploi des pressoirs continus à vis hélicoïdale de pression est interdit.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins égale au volume global vinifié.

g) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général. Les bâtiments, servant à la conservation des vins, disposent, au moins, d'une isolation thermique suffisante.

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 avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 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 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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre 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

La zone géographique appartient à la région naturelle de la « Provence calcaire ». Ceinturée au sud par les monts du Toulonnais et de la Sainte-Baume, à l'est, par la barre de Saint-Quinis, au nord, par les plateaux de Canjuers, à l'ouest, par le mont Aurélien et la retombée de la Sainte-Victoire, elle se distingue par des reliefs marqués qui culminent entre 600 mètres et plus de 1000 mètres d'altitude pour le massif de la Sainte-Baume. Elle s'étend sur le territoire de 28 communes du département du Var, regroupées autour de Brignoles.
Au sein de la zone géographique, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans les usages d'implantation du vignoble.

Sa géologie et sa topographie sont caractérisées d'une part, par une série de plissements argilo-calcaires orientés d'est en ouest qui alternent avec des zones de « *gravettes* » (terme local désignant les alluvions et colluvions caillouteux) et de silex, d'autre part, par un haut plateau constitué de formations triasiques au sein duquel les principaux cours d'eau du Var prennent leur source.

L'altitude du vignoble, comprise entre 350 mètres et 500 mètres pour les plus hautes parcelles, ainsi que la présence des massifs rocheux calcaires qui arrêtent les influences maritimes, confèrent au climat pourtant méditerranéen de la zone géographique un caractère plus continental, illustré par l'implantation du chêne vert dans la région de Brignoles et du chêne pubescent plus au nord. Les précipitations annuelles varient de 700 millimètres à 900 millimètres et les températures moyennes oscillent autour de 13°C. Les automnes et les printemps sont souvent très doux. Les étés sont caractérisés par des températures parfois torrides au cours de la journée, tempérées par des nuits plus fraîches. Les hivers sont très froids et rigoureux, plus marqués que dans le reste de la région provençale.

Le territoire viticole, niché entre les massifs calcaires boisés, est établi sur les fonds d'argile de décalcification et sur le piémont des versants calcaires recouverts de colluvions caillouteux. Les vallées sont étroites et les bassins sont individualisés à des altitudes diverses. Il est entouré par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » et celle de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » mais s'en distingue par la nature de ses sols uniquement calcaires (ou argilo-calcaires) et par son climat plus frais.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente dès l'époque romaine. De remarquables vestiges gallo-romains découverts sur le site du « *Loou* » sur la commune de La Roquebrussanne mettent en évidence une importante exploitation viticole ainsi qu'une non moins importante fabrique d'amphores.
Son expansion marque cependant un temps d'arrêt à partir des invasions barbares des V^{ème} et VI^{ème} siècles. Le vignoble prend ensuite un nouvel essor, encouragé par les moines de l'abbaye de Saint-Victor, puis par les Templiers et les Comtes de Provence, dont la résidence se situe à Brignoles. Ces vins sont principalement consommés localement, notamment sur les tables de Comtes de Provence ou au Parlement d'Aix, du Moyen-Âge jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle.
La situation continentale de la zone géographique a conduit les agriculteurs à vivre en autarcie, cultivant au sein d'une même parcelle vigne, céréales et oliviers, créant un paysage caractéristique d'oullières.

Comme pour l'ensemble du vignoble provençal, l'encépagement présente une grande diversité liée aux échanges effectués le long des voies de communication entre l'Espagne, l'Italie et la vallée du Rhône, et qui traversent la zone géographique. Une douzaine de cépages sont progressivement sélectionnés pour leur adaptation aux caractéristiques de la zone et leurs aptitudes à produire des vins de qualité, dont notamment les cépages cinsaut N, grenache N et grenache blanc B, mourvèdre N, syrah N, tibouren N, carignan N, clairette B, ugni B et vermentino B (dénommé localement rolle).

La fin du XIX^{ème} siècle, marquée par le développement des mines de bauxite entourant Brignoles, contribue à favoriser le développement de la culture de la vigne par les mineurs qui recherchent un complément de revenus. Cette évolution dans l'exploitation du vignoble accroît l'influence de la coopération, née au début du XX^{ème} siècle et très implantée dans le « centre Var ».

Le nom de « Coteaux varois » apparaît pour la première fois en 1945, dans un texte réglementaire fixant les prix des vins. Un arrêté du 29 janvier 1975, complété par un autre du 18 décembre 1978, délimite la zone de production du « Vin de Pays des Coteaux varois ». L'arrêté du 28 juin 1984 reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux varois ». L'appellation d'origine contrôlée est reconnue le 26 mars 1993 sous le nom de « Coteaux varois », puis sous le nom de « Coteaux varois en Provence » le 2 août 2005.

En 2009, 117500 hectolitres sont produits sur 2560 hectares par 81 caves particulières et 10 caves coopératives.
Les vins rosés représentent 85 % de la production, les vins rouges 12,5 % et les vins blancs 2,5 %.

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

Les vins rosés, secs, à la robe d'un rose franc et vif, font la part belle au trio provençal de cépages cinsaut N, grenache N et syrah N et se caractérisent par des arômes de fruits frais et fréquemment de fruits rouges. Quelques notes épicées, ou de « garrigue » rappelant le thym, le romarin, le genêt, le genévrier, …, viennent parfois enrichir la complexité du profil aromatique. Ces vins présentent un bel équilibre entre fraîcheur et structure en bouche.

Les vins rouges sont issus principalement de l'assemblage harmonieux des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N. Ce sont des vins généreux, structurés et de bonne garde, aux tanins riches et soyeux, empreints de notes fruitées évoluant vers des senteurs d'épices et de garrigue.

Les vins blancs secs sont élaborés majoritairement à partir du cépage vermentino B, souvent assemblé aux cépages grenache B, clairette B, e sémillon B ou d'ugni blanc B. Ces vins sont délicatement parfumés. Ils possèdent un bon équilibre entre fraîcheur et rondeur.

3°- Interactions causales

Le climat méditerranéen à influence continentale, plus frais que dans les zones littorales, associé à des sols argilo-calcaires caillouteux à régime hydrique équilibré qui se réchauffent facilement, favorise la bonne maturité des raisins et des polyphénols, par limitation des stress hydriques. L'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes, particulière à cette zone géographique durant la saison estivale, contribue à renforcer la qualité et la maturation des polyphénols notamment durant la période qui précède la vendange. Cette caractéristique polyphénolique est notamment à l'origine de la richesse et de la finesse des tanins des vins rouges.

Le vignoble est sous l'influence du Mistral, vent du nord violent, froid et sec, qui l'assainit tout au long de son cycle végétatif en limitant le développement des maladies cryptogamiques, notamment après les fréquents orages du mois d'août.

L'ensemble de ces caractéristiques favorisent l'obtention d'une vendange bien mûre et concentrée, saine, à l'origine de vins fruités et complexes avec un équilibre agréable et caractéristique, entre rondeur et vivacité.

La notoriété et la réputation des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence» progressent, au cœur de la Provence, grâce au dynamisme des producteurs qui bénéficient d'une Maison des vins abritée par l'ancienne abbaye de La Celle, lieu de quiétude et de retraite. Bordée par une allée de cyprès, son clos a été aménagé en plantation à la française et présente une collection de plus de 80 cépages de la région provençale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Coteaux varois en Provence » 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ».
Les dimensions des caractères de cette 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.
L'unité géographique plus grande « Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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 à adresser à l'organisme de défense et de gestion avant la première transaction ou le premier conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- L'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable de transactions et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction au moins 8 jours ouvrés avant la première retiraison.
Pour les vins rosés non conditionnés et non retirés avant le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte, pour chaque retiraison, une déclaration est effectuée par l'opérateur acheteur auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de huit jours ouvrés et maximum de trente jours ouvrés avant celle-ci.

3. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au plus tard le jour du conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

b) - Les opérateurs qui conditionnent plus d'une fois par mois, ou plus de 12 fois par an et au moins une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, du vin de l'appellation d'origine contrôlée, sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour l'appellation d'origine contrôlée, la couleur concernée et le millésime donné, au plus tard le jour du premier conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants

c) - Les opérateurs qui conditionnent plus de 12 fois par an mais moins d'une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération au plus tard le jour du premier conditionnement. Ces opérateurs effectuent également auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le jour de la fin des opérations de conditionnement, une déclaration de fin de conditionnement. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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 huit jours ouvrés avant l'expédition.

5. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel de production	Contrôle documentaire Cohérence avec la déclaration de non intention de production
Taille	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 documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Transformation, élaboration, pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
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	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et/ou analytique Examen organoleptique
Vins rosés non conditionnés, ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction, non retirés avant le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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 rosés, déclarés en transaction et non retirés avant le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
