Publié au BO du MAA le 1er mars 2018

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » homologué par le décret n° 2011-1379 du 25 octobre 2011, modifié par décret n° 2013-1077 du 28 novembre 2013, modifié par arrêté du 21 février 2018 publié au JORF du 27 février 2018

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 17 mai 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Boudes » ;
- « Chanturgue » ;
- « Châteaugay » ;
- « Corent » ;
- « Madargue ».

III. – Couleurs et types de produits

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » est réservé aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

2°- Les dénominations géographiques complémentaires suivantes sont réservées aux vins tranquilles rouges :
- « Boudes » ;
- « Chanturgue » ;
- « Châteaugay » ;
- « Madargue ».

3°- La dénomination géographique complémentaire « Corent » est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme : Aubière, Authezat, Beaumont, Beauregard-Vendon, Billom, Blanzat, Boudes, Cébazat, Chalus, Chanonat, Chas, Châteaugay, Châtel-Guyon, Chauriat, Clermont-Ferrand, Corent, Cournon-d'Auvergne, Le Crest, Dallet, Gimeaux, Laps, Lempdes, Malauzat, Les Martres-de-Veyre, Ménétrol, Mezel, Mirefleurs, Neschers, Orcet, Pérignat-lès-Sarlième, Pignols, Plauzat, Prompsat, Riom, La Roche-Blanche, La Roche-Noire, Romagnat, Saint-Amant-Tallende, Saint-Bonnet-lès-Allier, Saint-Georges-sur-Allier, Saint-Hérent, Saint-Maurice, Saint-Sandoux, Saint-Yvoine, Sauvagnat-Sainte-Marthe La Sauvetat, Sayat, Tallende, Vertaizon, Veyre-Monton, Vic-le-Comte, Volvic, Yssac-la-Tourette

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes la récolte des raisins, la vinification et

l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
« Boudes »	Boudes, Chalus, Saint-Hérent
« Chanturgue »	Cébazat, Clermont-Ferrand
« Châteaugay »	Cébazat, Châteaugay, Ménétrol
« Corent »	Corent, Les Martres-de-Veyre, La Sauvetat, Veyre-Monton.
« Madargue »	Riom.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 29 mai 2008 et du 16 novembre 2010.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose dans les mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire sont exclusivement issus de vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 mai 2017.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose dans les mairies des communes mentionnées au *1°b)* les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a)- L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme : Beauregard-l'Évèque, Busséol, Le Cendre, Chadeleuf, Champeix, Chidrac, Coudes, Davayat, Égliseneuve-prés-Billom, Espirat, Gerzat, Glaine-Montaigut, Ludesse, Madriat, Mareugheol, Montmorin, Montpeyroux, Mozac, Nohanent, Orbeil, Pardines, Parent, Pérignat-sur-Allier, Pont-du-Château, Reignat, Saint-Bonnet-près-Riom, Saint-Germain-Lembron, Saint-Julien-de-Coppel, Saint-Myon, Saint-Saturnin, Sallèdes, Teilhède, Vassel, Villeneuve-Lembron, Yronde-et-Buron.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires visées au point II, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV (*1°*, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires, et complétée par les communes suivantes : Chadeleuf, Champeix, Égliseneuve-près-Billom, Glaine-Montaigut, Montmorin, Montpeyroux, Pérignat-sur-Allier, Pont-du-Château, Reignat, Saint-Bonnet-près-Riom, Saint-Julien-de-Coppel, Vassel.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépage accessoire : pinot noir N.

2°– Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,90 mètre et 1,40 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple, avec une seule baguette et au plus deux coursons ;
- taille en « Y » ou Guyot double court, avec deux baguettes et au plus deux coursons ;
- taille courte (conduite en cordon de Royat, ou en éventail)
Le nombre de rameaux fructifères par pied après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage
Le palissage est obligatoire.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans dépasser 0,8 fois cet écartement. Cette hauteur est mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, 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 30 %.

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 :
- la maîtrise et l'entretien du couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes sont réalisés soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- si un enherbement des parcelles de vignes est pratiqué, celui-ci est maîtrisé et entretenu.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes d'Auvergne »		
Vins blancs et rosés	165	10,5 %
Vins rouges	175	
Dénominations géographiques complémentaires « Boudes », « Chanturgue », « Châteaugay », « Madargue ».	185	11%
Dénomination géographique complémentaire « Corent »	175	

VIII. - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

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

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

2°- Rendement butoir

a) - 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.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de 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.
- de 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
- Les vins rouges et rosés, proviennent du seul cépage gamay N, ou de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.
- L'assemblage est réalisé dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés.

b) - Fermentation malo-lactique
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés 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
Au stade du conditionnement, les vins présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose plus fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 112 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite;
- Pour les vins rouges, 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 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,3 fois le produit du rendement moyen de l'exploitation par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 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

S'étendant dans le département du Puy-de-Dôme, sur environ 80 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres, d'est en ouest, la zone géographique est principalement localisée sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent entre la chaîne des Monts du Livradois, à l'est, et la chaîne du Sancy, à l'ouest.
Les parcelles de vigne sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 350 mètres et 550 mètres sur le territoire des 53 communes sur lequel s'étend la zone géographique.

L'activité volcanique, à l'origine de la chaîne des Puys avec comme point culminant le Puy de Dôme (1464 mètres), a modelé le paysage de la zone géographique et est à l'origine de sa diversité.
La renommée et la particularité des dénominations géographiques complémentaires telles que « Boudes », « Chanturgue », « Châteaugay », « Corent » et « Madargue » illustrent bien cette diversité.
Le site de « Madargue » correspond ainsi, sur la commune de Riom, à une butte viticole marneuse de couleur blanche.
Le vignoble de la dénomination géographique « Chanturgue », emblématique des « Côtes d'Auvergne », et dont le nom, d'origine celtique, est issu des mots « *cantalo* » signifiant « *brillant* » et « *clarus* » signifiant « *bien visible* », occupe les fortes pentes (plus de 25%) d'un plateau basaltique.
Les parcelles de vigne au sein de la dénomination géographique « Châteaugay » occupent les flancs d'une ancienne coulée basaltique fragmentée en plusieurs petits plateaux.
Le nom de la dénomination géographique « Corent » tire sa notoriété d'un « *puy* » apparu lors des dernières éruptions et présentant des sols de couleur sombre riches en colluvions volcaniques.
Les parcelles de vigne au sein de la dénomination géographique « Boudes » occupent une vaste colline calcaire protégée à son sommet par une coulée basaltique.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus de matériaux très variés comme

des marnes, des basaltes, des colluvions volcaniques, des granits, des gneiss.
Les sols sont par contre tous caractérisés par un très bon comportement thermique, une faible réserve en eau et les parcelles sont le plus souvent bien exposées.

La zone géographique bénéficie d'un climat semi-continental. L'effet de foehn dû à la présence de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, la protège des masses humides venant de l'ouest et maintient une température plus élevée que dans l'environnement géographique général.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans le département du Puy-de-Dôme remonte au moins au V^{ème} siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine APOLLINAIRE, alors évêque de Clermont.
Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé, puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du Moyen-Âge, et jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, au cours duquel la surface plantée atteint environ 21000 hectares.

En abolissant les entraves à la circulation des vins, la Révolution permet à un très grand nombre de paysans d'accéder à la propriété et de cultiver la vigne. Ainsi, de 1789 à 1804, le nombre de petites propriétés est multiplié par quatre, et de 1789 à 1850 la surface plantée dans le département du Puy-de-Dôme passe de 21000 hectares à 34000 hectares. Le cépage gamay N s'impose dans l'encépagement en respectant les usages de taille. Le docteur J. GUYOT note en effet que *« Les vignes sont cultivées avec une intelligence »*. Une sélection du cépage gamay N, appelé « *gamay d'Auvergne* » aux grappes « lâches », et au débourrement tardif est identifiée.

Cet essor est induit par le débouché qu'offrent, vers le Nord, les ports de l'Allier. Après avoir descendu la Loire jusqu'à Orléans, il était possible d'atteindre la Seine (et Paris) par voie terrestre. La rivière va donc largement contribuer à la prospérité des producteurs.

La superficie du vignoble atteint 45000 hectares en 1895.

Dès 1890, le phylloxéra progresse rapidement et détruit d'importantes surfaces du vignoble auvergnat, lequel ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques producteurs volontaires. Un laboratoire œnologique est créé en 1902 puis un syndicat de défense des vins de « Châteauguay » est fondé en 1929, syndicat qui s'élargit en 1932, à l'ensemble des vins d'Auvergne. Cette même année, un jugement du Tribunal de Riom accorde l'appellation d'origine « Vins d'Auvergne » aux vins issus des cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B produits sur le territoire de 171 communes du département du Puy-de-Dôme.

Les producteurs unissent alors leurs efforts et créent dès 1935 une cave coopérative, à Aubière, puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne, connue, en 2010, sous le nom de « Cave Saint-Verny ».
Enfin une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948.

Une évolution vers la qualité s'engage alors et permet rapidement de distinguer 5 secteurs : « Boudes », « Chanturgue », « Châteaugay », « Corent » et « Madargue », qui constituent les noyaux dynamiques de cette région. Ils conduiront à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure Côtes d'Auvergne en mai 1951.

La production familiale est restée particulièrement forte en Auvergne. Ainsi, la superficie de 330 hectares est exploitée, en 2008, par 150 producteurs environ, répartis entre une cinquantaine de caves particulières et une centaine d'apporteurs à la cave coopérative.
Les vins rouges représentent 75% de la production qui s'élève à 11000 hectolitres.

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

Les vins blancs, présentent en général des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de poire mûre, pouvant

évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du gras en bouche.

Les vins rosés, délicats, présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité (agrumes, fruits exotiques, fruits rouges…).

Les vins rouges ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse (cassis, groseille…) peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés, de griotte, ou d'épices (poivre en particulier).

3°- Interactions causales

Les vins doivent leur singularité, tout d'abord, au choix des communes et des parcelles situées sur les pentes des « *puys* », à l'abri des dépressions venant de l'ouest, grâce à la chaîne des Puys et au massif du Sancy.
Il faut en effet souligner l'importance dans la zone géographique de l'effet de foehn qui régule les températures et limite les précipitations. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes annuelles de 600 millimètres, la vigne trouve sur les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Ces conditions assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.

Cette singularité est également due au choix des cépages, qui se sont naturellement imposés au cours d'une longue histoire viticole. Le gamay N, le pinot noir N et le chardonnay B, cépages précoces, ont ainsi été sélectionnés pour leur adaptation à ces conditions particulières.

Ces situations ont imposé une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, une taille rigoureuse, une hauteur de feuillage élevée ainsi qu'une préservation des sols par un couvert végétal.

Le travail de la vigne et la maîtrise des rendements, associés au savoir-faire des vinificateurs, permettent de révéler le lien fort entre les sols volcaniques, au très bon comportement thermique et à la faible réserve en eau, et la qualité des vins : vins blancs vifs et gras en bouche, au fruité d'agrume ; vins rosés délicats et fruités; vins rouges aux arômes de fruits et aux notes épicées.

Ce long travail mené par plusieurs générations de viticulteurs s'est traduit par la reconnaissance des vins d'Auvergne lors du jugement de 1932, et s'est trouvé conforté par la reconnaissance des cinq dénominations géographiques qui ont toujours été empreintes d'une forte notoriété au sein de l'Auvergne. La constance de l'utilisation très ancienne de ces dénominations locales dans la zone géographique, témoigne de la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare et inférieure à 4400 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relative à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, ou du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée par une dénomination géographique complémentaire, pour la récolte considérée affecté du coefficient de 0,9.

b) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du

droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- à compter de la récolte 2015, la superficie des vignes dont la densité est inférieure à 4000 pieds à l'hectare ne peut représenter plus de 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
- à compter de la récolte 2025, la superficie des vignes dont la densité est inférieure à 4000 pieds à l'hectare ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
- à compter de la récolte 2030, la superficie des vignes dont la densité est inférieure à 4000 pieds à l'hectare ne peut représenter plus de 25 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
Pour ces parcelles :
- la hauteur de feuillage palissée est supérieure ou égale à 1,50 mètre ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, ou du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée par une dénomination géographique complémentaire, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale à l'exploitation de 50 % de cépage gamay N dans l'encépagement, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2034 incluse, sous réserve de respecter l'échéancier suivant :
- A compter de la récolte 2015, cette proportion est supérieure ou égale 15 % de l'encépagement ;
- A compter de la récolte 2025, cette proportion est supérieure ou égale 30 %de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2030, cette proportion est supérieure ou égale 45 % de l'encépagement.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au publics, 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) - Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être règlementée par les Etats membres, 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 des dénominations géographiques complémentaires ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à 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 renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. 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 15 décembre de l'année 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 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.

3. Déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un nouveau millésime.
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac, pour un nouveau millésime dans un délai de un mois:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné,
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 7 jours ouvrés.

4. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce renoncement.

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 10 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement, tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais

a) – Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin
- le volume du lot
- la date de conditionnement
- le numéro du lot conditionné

b) – Tout opérateur réalisant une (ou des) transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la (ou des) retiraison(s), indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin
- le volume du lot
- la date d'expédition
- la référence du destinataire

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 (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)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et palissage	Contrôle sur le terrain
Nombre de rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain par prélèvement de

	raisins
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
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, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	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	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

SIQOCERT
132-134, Route de Beaune
21200 BEAUNE
Tél : (33) (0)3.80.25.09.50
Fax : (33) (0)4.80.24.63.23
Courriel : beaune@siqocert.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par SIQOCERT, 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 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.
