Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Picpoul de Pinet »

homologué par arrêté du 09 décembre 2024 publié au JORF du 11 décembre 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine protégée « Picpoul de Pinet », 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 protégée « Picpoul de Pinet » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomérols.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 29 juin 2012.
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 du département de l'Hérault : Agde et Marseillan.

IV.-Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage piquepoul B.

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

VI .-Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a)- Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

Ces règles s'entendent dans la mesure où la végétation le permet.

- Les vignes sont palissées et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs ;
- Le fil porteur des vignes conduites en cordon de Royat est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre, mesurée à partir du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne est fixée à 10000 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 8500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne ;

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur tous les inter-rang**s**, la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques;
- Sur le rang, la maîtrise de la végétation est réalisée, soit par des moyens manuels ou mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.
- le paillage plastique est interdit
- le désherbage chimique des tournières est interdit

3°- Irrigation

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024
L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime.

VII.- Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif ;
- En cas de vendange mécanique, elle est transportée de la parcelle jusqu'au lieu de vinification dans un délai maximum de 3 heures, afin de limiter tout risque d'oxydation et préserver la qualité de la vendange ;
- La capacité des bennes de transport de vendanges ou le poids de raisin dans les bennes de transport de vendange sont limités à 6000 kilogrammes.

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 192 grammes par litre de moût.

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

VIII. -Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 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 72 hectolitres par hectare.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine protégée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeune vigne 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 jeune vigne qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage en 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

1°- Dispositions générales

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

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

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

c) - Matériel interdit.
L'emploi d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 mm de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

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

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise de températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins sont obtenus par pressurage direct avec ou sans macération préalable de la vendange entière ;

b) – La macération préalable de la vendange entière est réalisée sur une vendange protégée par un inertage.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

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.

X.- Lien à la zone géographique-

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située en bordure de l'Etang de Thau, à proximité de la Mer Méditerranée, de chaque côté de la « *Via Domitia* », entre les communes d'Agde, de Pézenas et de Sète.
Les formations géologiques et pédologiques datées du Crétacé et Pliocène dessinent des reliefs doux descendant en pente douce vers l'étang et exposés généralement au nord-ouest/sud-est.

Le vignoble s'étage des bords de l'étang jusqu'à 100 mètres d'altitude. Sur le plateau il est continu, tandis qu'il est imbriqué entre pinèdes et garrigues dans la partie septentrionale de la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 600 millimètres, pratiquement la plus faible du département de l'Hérault, et particulièrement faible durant l'été. La température annuellemoyenne est élevée. Les masses d'eau environnantes jouent un rôle déterminant en modérant les écarts detempérature : la proximité de la mer et de l'Etang de Thau réduit les amplitudes thermiques annuelles et quotidiennes, les brises maritimes limitent les hausses de températures diurnes estivales. La flore naturelle spontanée témoigne de ce milieu maritime chaud, avec des bosquets de pins et chênes verts ou kermès qui parsèment le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vocation viticole de l'aire géographique de l'Appellation « Picpoul de Pinet » est attestée dès l'époque romaine, comme en témoignent des vestiges de « villas » gallo-romaines.
Ce vignoble, proche des ports antiques d'Agde et de Sète est l'un des vignobles historiques des bords de la Méditerranée. Baptisé « *Vignoble de la Marine* » ou « *La Marine* », il est connu dès l'antiquité pour ses vins blancs.
Le cépage piquepoul B, bien implanté dans un de ses sites de prédilection, et qu'Olivier de SERRES, en 1608, cite parmi les cépages nobles de qualité sous le nom de « *Pique-Poule blanc* », présente la faculté de s'égrener facilement et l'usage est de disposer des « plateaux » sous les souches afin de récupérer les grains très mûrs.
Dès 1902 les producteurs s'organisent au sein du « *trust des producteurs de vins blancs* », qui préfigure l'organisme de défense et de gestion actuel.
Dès la fin de la seconde guerre mondiale des arrêtés fixent les prix des vins de « Piquepoul de Pinet », permettant ainsi d'en encadrer et protéger la production. Le 11 décembre 1945 un arrêté classe le « Piquepoul de Pinet » dans la catégorie « *vins blancs du Languedoc* » et le 26 novembre 1954 les vins blancs de la zone géographique sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Picpoul de Pinet ».

En 1960, le projet fédérant 15 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure historiques du département de l'Hérault et de l'Aude, aboutit avec la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux du Languedoc », le nom de « Languedoc » s'imposant comme porteur des valeurs historiques et culturelles de cette viticulture millénaire.
Les producteurs de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Picpoul de Pinet » adhèrent à ce projet, en 1984.
Lors de la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc », en 1985, l'usage du nom de « Picpoul de Pinet » est maintenu, avec la possibilité de compléter le nom del'appellation

d'origine contrôlée par la dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet » (vins blancs issus du seul cépage piquepoul B).
Dès les années 1990, forts de leur histoire et s'appuyant sur les caractéristiques du milieu naturel de la zone géographique et sur leur savoir-faire et leur maîtrise, tant à la vigne qu'au chai, du cépage piquepoulB, les producteurs conduisent une politique de mise en valeur des spécificités de leur terroir.
Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble en ne retenant que les parcelles situées en pente douce, présentant des sols à bon régime hydrique, sans contrainte à l'enracinement.
Ce savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant, pour un cépage vigoureux et peu productif, la taille courte, avec un mode de conduite traditionnel en gobelet ou cordon de Royat, la maîtrise de la production avec un rendement modéré, une densité à la plantation supérieure à 4400 pieds par hectare, et un niveau de maturité des raisins élevé dans le respect des usages.
Enfin, le savoir-faire viticole s'exprime dans les dispositions rigoureuses de transport de la vendange qui permettent de préserver la qualité de ce cépage à pellicule fine, et dans la mise en œuvre d'un pressurage direct d'une vendange protégée, pour préserver la finesse aromatique et l'équilibre des vins.

Afin de conserver la diversité patrimoniale de ce cépage emblématique de la zone géographique, les producteurs ont mis en place un conservatoire des clones qui sert de base à toute la sélection des plants.

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

La production de l'appellation « Picpoul de Pinet » se décline exclusivement en vin blanc, issu d'un cépage unique, le Piquepoul Blanc.
Les vins présentent une robe brillante, de couleur or pâle avec des reflets verts dans leur jeunesse. Leur nez, fin et élégant est le plus souvent floral (tilleul, aubépine) et fruité dans des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) avec une pointe minérale.
La bouche présente un équilibre fin et frais, et est dotée d'une arête acide caractéristique qui identifie les vins parmi l'ensemble des vins blancs de la région. Ils s'accordent parfaitement avec les productions locales de l'Étang de Thau (coquillages et crustacés) ou les produits de la mer, et ils sont généralement commercialisés dans leur jeunesse.

3°- Interactions causales

Le « Picpoul de Pinet » est un vin blanc issu du seul cépage Piquepoul B, parfaitement adapté au milieu naturel de l'aire géographique. En effet, ce secteur, situé au nord de l'Étang de Thau, reçoit peu de précipitations, mais les sols profonds et drainants, couplés aux influences marines humides, favorisent la maturation optimale de ce cépage tardif, ce qui permet l'expression d'arômes floraux et fruités, avec des notes d'agrumes et une pointe minérale, associés à une pointe d'acidité qui démarquent le Picpoul de Pinet des autres vins blancs de la région.
Le savoir-faire des vignerons s'exprime à la fois dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, et dans le choix des modes de conduite en favorisant, pour ce cépage vigoureux un mode de conduite traditionnel et une maîtrise de la production ce qui permet d'atteindre un niveau de maturité des raisins élevé dans le respect des usages.
Enfin les producteurs assurent et préservent la finesse aromatique et l'équilibre des vins en apportant le plus grand soin au transport de la vendange et à son pressurage.

Les vins de cette appellation sont brillants, de couleur or pâle. L'accord du « Picpoul de Pinet » avec les fruits de mer et poissons réputés de l'Étang de Thau a favorisé l'essor commercial de ce produithistorique.

XI.- Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 29 juin 2012, classées au sein de l'aire parcellaire délimitée

de l'appellation d'origine protégée « Languedoc » complétée de la dénomination géographique complémentaire Picpoul de Pinet, et non classées au sein de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine protégée, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine protégée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges ;

b) – La parcelle du conservatoire de clones, située sur la commune de Castelnau-de-Guers, référencée au cadastre à la section AD sous le numéro 577, bénéficie, pour sa récolte, du droit à l'appellation d'origine protégée, jusqu'à son arrachage.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3700 pieds par hectare et inférieure à 4400 pieds par hectare, et/ou l'écartement est compris entre 2,25 mètres et 2,50 mètres et dont la surface par pied est comprise entre 2,25 mètres carrés et 2,50 mètres carrés, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine protégée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 3700 pieds par hectare, et/ou l'écartement entre rangs et/ou la surface par pied ne répondent ni aux dispositions relatives à la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges, ni aux dispositions transitoires prévues aux points a) ci-dessus, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine protégée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposerde 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont la densité est inférieure à 3300 pieds hectare et/ou l'écartement entre rang et/ou la surface par pied ne répondent, ni aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, ni aux dispositions transitoires prévues aux points a) et b) ci-dessus, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine protégée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 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 raisins.
Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

3°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

a) – Les dispositions relatives à la hauteur du fil porteur ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - La disposition relative à l'obligation d'un niveau de fils releveurs ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Les parcelles de vigne plantées entre le 31 juillet 1999 et le 31 juillet 2009 ont un palissage qui comporte un niveau de fils releveurs au plus tard le 31 juillet 2014.

4°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'obligation d'assurer, par des moyens mécaniques ou physiques, la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, sur tous les inter-rang**s**, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1990 et plantées au carré.

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

- Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine protégée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- la ou les structures de vinification auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs et si celle-ci est susceptible d'être irriguée.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine protégée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV et SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin,

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moinsdix jours ouvrés avant la retiraison.
Elle précise :
- L'identité et l'adresse complètes de l'opérateur
- Le numéro Siret et le cas échéant le numéro de CVI
- Le volume, le millésime
- L'identité, l'adresse et le numéro de SIRET de l'acheteur

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine protégée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agrééau plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

II - Tenue de registres

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

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024
agréé :

1. Suivi de maturité

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

2. Plan de cave

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire et contrôle visuel
A2 - Potentiel de production revendicable	
Encépagement	- Contrôle documentaire et contrôle visuel
Densité de plantation et distance inter-rang	- Contrôle visuel, mesure si nécessaire et contrôle documentaire
Taille (mode)	- Contrôle visuel
Entrée en production des jeunes vignes	- Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle visuel
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire
Manquants	Contrôle visuel, et mesure si nécessaire et contrôle documentaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle visuel, mesure si nécessaire
Irrigation	Contrôle visuel et contrôle documentaire
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle visuel et documentaire
B3-- Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire - Examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 – MONTREUIL
CedexTél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

Courriel : info@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 des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
