Publié au BO-AGRI du 15 septembre 2016

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CABARDÈS » homologué par le décret n° 2011-1777 du 5 décembre 2011, modifié par arrêté du 29 août 2016 publié au JORF du 13 septembre 2016

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », initialement reconnue par le décret du 12 février 1999, 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 « Cabardès » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Les Ilhes, Lastours, Montolieu, Moussoulens, Pennautier, Pezens, Sainte-Eulalie, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villedubert, Villegailhenc, Villemoustaussou.

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 1998 et du 10 février 2016.
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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Arzens, Bagnoles, Berriac, Bouilhonnac, Bram, Brousses-et-Villaret, Cabrespine, Carcassonne, Caux-et-Sauzens, Cuxac-Cabardès, Limousis, Malves-en-Minervois, Mas-Cabardès, Raissac-sur-Lampy, Roquefère, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Saint-Martin-le-Vieil, Trassanel, Trèbes, Villalier, Villegly, Villesèquelande.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grenache N, merlot N, syrah N ;
- cépages accessoires : cinsaut N, cot N, fer N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation :

- La proportion des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

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. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 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.
Les vignes sont taillées en taille courte à coursons :
- pour les vignes conduites en gobelet, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour les vignes conduites en cordon de Royat, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.
Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et au plus 2 coursons portant un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage.
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 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.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à de 8000 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 6500 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 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 peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de

la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin :

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rosés	198	12 %
Vins rouges	207	12,5 %

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 50 hectolitres par l'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 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 proviennent d'un assemblage dans lequel :
- la proportion des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % ;
- la proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %.

b) - Fermentation malolactique.
Les lots de vins rouges prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.)	4
Vins rosés	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges verticaux, de cuves à recyclage de marcs et les bennes foulopompes est interdit.

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

g) - Etat d'entretien global du chai et du matériel .

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Disposition par type de produit

a) - Plusieurs foulages successifs de la vendange sont interdits ;

b) - Les raisins destinés à l'élaboration des vins rouges sont éraflés avant vinification, à l'exception des raisins destinés à être vinifiés en macération carbonique ;

c) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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 délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être 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 :

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte

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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1er décembre de l'année de la récolte
Vins rouges	15 mars de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Adossé à la Montagne Noire dominé par le Pic de Nore (1211 mètres), la zone géographique se présente comme un balcon incliné en pente douce vers la vallée de l'Aude avec une vue imprenable sur le massif pyrénéen.
Sur 20 kilomètres de long et 12 kilomètres de large, la zone géographique se compartimente au gré des ruisseaux descendant de la Montagne Noire, entre le Lampy, à l'est, et les collines le séparant de la région du « Minervois », à l'ouest.

La zone géographique repose sur des formations géologiques variées, conséquence de la surrection des Pyrénées, et qui sont représentées par, du nord au sud :
- des formations de schistes et de gneiss du socle primaire, à l'origine d'un un relief accidenté d'une altitude supérieure à 350 mètres ;
- des causses calcaires du Tertiaire formant un relief tabulaire d'une altitude comprise entre 350 mètres et 200 mètres ;

- des molasses du Tertiaire reposant sur un relief collinaire dont l'altitude est comprise entre 200 mètres et 100 mètres, et qui sont recouvertes, localement, par les hautes et moyennes terrasses du Fresquel datées du Quaternaire.

Dans ce contexte géologique diversifié, l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols variés mais toujours caillouteux :
- sur les formations anciennes siliceuses de la Montagne Noire, les sols sont caillouteux à matrice argilo-sableuse lorsqu'ils sont développés sur schistes ou se décomposent en arènes granitiques sur les gneiss ;
- sur les causses calcaires, les sols sont rouges, caillouteux, alternant avec des sols plus marneux ;
- sur les molasses, les sols sont sablo-limoneux à gréseux ;
- enfin, sur les terrasses anciennes, les sols sont caillouteux, lessivés et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat de transition périméditerranéen à influences atlantiques. Ceci se traduit principalement par une sècheresse estivale atténuée. Cette période de déficit hydrique, caractéristique du climat méditerranéen, ne dure ici habituellement que du 15 juillet au 10 août (moyenne sur trente ans), et permet ainsi aux sols de conserver une bonne réserve hydrique.
Le climat de la zone géographique comprend 2 gradients climatiques :
- d'est en ouest, un gradient traduisant l'éloignement de la Mer Méditerranée et l'approche du « *seuil de Naurouze* », limite du climat océanique et qui assure une augmentation de la nébulosité et de la durée du cycle de la vigne ;
- du sud au nord, un gradient altitudinal allant de la vallée du Fresquel, limite méridionale de la zone géographique, vers les hauteurs de la Montagne Noire, gradient surtout thermique et qui se traduit par des vendanges de plus en plus tardives.

La zone géographique s'étend ainsi, au cœur d'un paysage de polyculture, sur le territoire de 18 communes du département de l'Aude.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Les Romains ont introduit la vigne, un siècle avant notre ère, en Septimanie et sur les pentes de la Montagne Noire.
Après la chute de l'Empire romain et la succession des Wisigoths, Francs, Burgondes et Arabes, il faut attendre l'an mil, pour que le vignoble connaisse un nouvel essor grâce aux moines bénédictins et notamment ceux de l'Abbaye de Montolieu.

Au XVIII^{ème} siècle, avec le développement de l'industrie textile, des mégisseries et des mines, la pratique de la double activité favorise l'éclosion de petites propriétés à côté de grands domaines.
La culture de la vigne conquiert cependant une place prépondérante dans l'économie de la région, en 1850, avec l'arrivée du chemin de fer.
Un temps menacée par le phylloxéra, l'oïdium et le mildiou, la production connaît un développement important qui conduit, au début du XX^{ème} siècle, à une surproduction et à la crise viticole de 1907, qui pousse le midi de la France affamé à la révolte, mais aussi à une nouvelle organisation professionnelle.

Le Syndicat du Cru « Cabardès », est fondé en 1946 par M. Joseph GÉNIE. Tenant compte des particularités climatiques et pédologiques de la zone géographique, les producteurs ont alors mis en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages, au profit de l'authenticité des vins. Ils ont tout à la fois développé un encépagement reposant sur des cépages dits « atlantiques », cabernet franc N, cabernet sauvignon N et merlot N, accessoirement cot N et fer N et un encépagement reposant sur des cépages dits « méditerranéens », grenache N, syrah N et cinsaut N.
Les producteurs ont ainsi préservé l'histoire, confirmé leurs savoir-faire et accentué la notoriété et la qualité des vins, permettant à ceux-ci, après leur accession en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1973, d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée « Cabardès » par le décret du 12 février 1999.

En 2009, le vignoble, d'une superficie de 450 hectares, produit 20000 hectolitres élaborés par 25 caves particulières (80 % de la production) et 3 caves coopératives qui regroupent 30 adhérents.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Cabardès » se décline en vins rouges, production essentielle (85 % de la production) et en vins rosés.

Le vin rouge est un vin sec issu d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les cépages « méditerranéens » avec accessoirement les cépages cot N, fer N, notamment.
Il se caractérise généralement par une couleur profonde, et des arômes de fruits noirs ou confits, avec des notes réglissées évoluant vers le cuir. La structure tannique est ronde et équilibrée.

Le vin rosé est un vin sec issu également d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les cépages « méditerranéens » avec accessoirement le cépage cinsaut N, notamment.
Il présente souvent une robe légère et lumineuse. Au nez il développe généralement des arômes de fruits rouges. La bouche est souple et équilibrée entre rondeur et vivacité, avec une finale fruitée.

3°- Interactions causales

Dans cette situation géographique particulière caractérisée par un climat soumis à des influences à la fois océaniques et méditerranéennes, et bénéficiant d'un gradient altitudinal, les producteurs ont pu exprimer tout leur savoir-faire.
Ainsi ont-ils combinés et alliés, dans ce milieu écologique particulier, l'implantation de cépages atlantiques et méditerranéens, chacun trouvant les conditions pour une culture optimale, cette combinaison et cette alliance s'exprimant dans l'originalité des vins de « Cabardès ».
Afin de bien traduire les particularités du milieu géographique, les parcelles sont sélectionnées et délimitées pour la récolte des raisins. Sont privilégiées, les parcelles exposées au sud, et présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés.
Les cépages cinsaut N, grenache N et syrah N, ont colonisé les situations les plus chaudes et les plus sèches, tandis que les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, et accessoirement cot N et fer N sont implantés dans les situations les plus fraîches à bon régime hydrique.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime dans la gestion de la plante, avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de rendements modérés liés à des règles de taille et hauteur de feuillage précises. Ce savoir-faire s'exprime également dans l'adaptation des techniques de vinification et notamment la nécessité d'une période d'élevage, après fermentation, pour les vins rouges, pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que la structure tannique s'affine. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'originalité et la qualité des vins du « Cabardès » est déjà soulignée au XVIII^{ème} siècle par Monsieur de PENNAUTIER, intendant des armées françaises qui, en 1752, pendant la guerre de succession d'Espagne, approvisionne les cantines des généraux (*Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne IV p. 136*), puis en 1812, par le Baron TROUVÉ, Préfet d'empire à Carcassonne (*Cartulaire de Mahul*).
Notoriété, originalité, font des vins du « Cabardès » un élément de la reconnaissance de cette petite région de polyculture dans l'espace viticole languedocien.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 12 février 1999 et présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 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 2030 incluse, sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- à partir de la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;

- à partir de la la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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 « Cabardès » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février de l'année de la récolte.
Cette 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 ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
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 contrôlée 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 concernée ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.
Cette déclaration peut être établie distinctement par couleur (rouge, rosé).
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.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai fixé dans le plan d'inspection mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après le conditionnement. Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser 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 contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

8. Déclaration relative à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite est « transformée » en cordon de Royat, au plus tard le 30 avril.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins, par unité culturale.

2. Suivi du contrôle analytique des vins

Mise à disposition des fiches d'analyses des vins effectués par un laboratoire, classées dans un registre.

3. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

4. 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 méthode 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 sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3.- 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/ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Palissage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou 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)
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.
