Publié au BO-AGRI le 4 mai 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PÉCHARMANT » homologué par décret n° 2011-1801 du 6 décembre 2011, modifié par arrêté du 24 avril 2017 publié au JORF du 3 mai 2017

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » initialement reconnue par le décret du 12 mars 1946, 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 « Pécharmant » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, du 29 mai 2008 et de sa commission permanente du 19 janvier 2017.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 65 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

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

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

2° - 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

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 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 1ère 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 de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins 3 cépages. La proportion d'un seul cépage ne peut dépasser 65 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimée en H_2SO_4).
Les vins présentent, au conditionnement, un indice de polyphénols totaux (IPT), mesuré à 280 nanomètres, supérieur ou égal à 50.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 5 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol ;

- L'enrichissement est autorisé dans la limite de 1% vol ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

g) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août 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 le 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

a) - Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

b) - Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté et non contaminé.

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
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre 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 à partir du 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

X.- Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La ville de Bergerac se situe au pied d'un amphithéâtre de collines dont la partie occidentale abrite la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » et la partie orientale abrite celle de l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant ». Cette dernière est limitée naturellement, au sud, par la vallée de la Dordogne, à l'est, par les forêts de Liorac et de Monclard et, au nord, par la forêt du Landais. Elle est traversée par la vallée du Caudeau.

La zone géographique est située sur un axe nord-ouest/sud-est correspondant à un changement de faciès géologique.
Au nord de cet axe, les calcaires du Crétacé affleurent et constituent le soubassement de l'immense plateau calcaire du Périgord qui s'appuie sur les contreforts métamorphiques du Massif Central.
Au sud de cet axe, les calcaires crétacés sont recouverts par les molasses lacustres du Tertiaire.

Au cœur du vignoble Bergeracois, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins se situent dans la partie nord-est du territoire de la commune de Bergerac ainsi que sur les territoires des communes de Creysse, Lembras et Saint-sauveur. Elles reposent sur un substratum constitué de calcaires crétacés qui affleurent le long des vallées de la Dordogne et du Caudeau, sur des versants recouverts par les formations de l'Eocène supérieur constituées de sables argileux bruns et de galets, ou au sommet des croupes des lambeaux de terrasses quaternaires de la Dordogne plus ou moins remaniées avec les formations superficielles.

Le climat subtropical à l'Eocène, combiné à une forte érosion, a conduit à la formation d'une quantité considérable de silex largement exploités au paléolithique. L'accumulation de fer dans le sous-sol a favorisé la formation d'une couche d'argile ferrugineuse localement appelée « *tran* ».

Les formations pédologiques sont variées, avec des argiles bigarrées, mêlées de débris de grès et de silex, avec des lentilles argileuses versicolores, jaunes, rouges et même bleutées. Souvent des galets roulés quartzeux sont mêlés à ces argiles. Ces formations détritiques sont recouvertes de limons, d'origine plus récente, en partie éolienne.

Le réseau hydrographique a construit un ensemble de coteaux remarquables, exposés au midi, et entourant la ville de Bergerac.

Le climat est un climat océanique atténué, moins pluvieux et un peu plus froid que sur la façade atlantique. L'éloignement de la côte atlantique crée quelques nuances dans le climat océanique avec des températures plus élevées l'été et plus froides l'hiver. La configuration particulière de la vallée de la Dordogne, ouverte tel un entonnoir vers l'océan, à l'ouest, permet à la douceur atlantique de remonter jusqu'à près de 100 kilomètres à l'intérieur des terres amenant l'humidité et la douceur au printemps et en automne. Les mois les plus pluvieux sont décembre, janvier et mai alors que les précipitations sont faibles en mars et de juillet à septembre.
L'exposition des collines en hémicycle vers le sud, et la protection des vents du nord par les forêts, constituent des atouts méso-climatiques certains.

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

Le vignoble est présent depuis le XI^{ème} siècle et il dépend alors de la paroisse de Saint-Martin de Bergerac. Il s'étend au nord de Bergerac, encadré par les routes de Sarlat et de Brive.
Au centre du triangle constitué par les communes de Bergerac (ancien prieuré de Saint-Martin), Creysse, Lembras, est localisée la zone originelle renommée pour sa production viticole, située sur un coteau dont un lieu-dit fût baptisé « Puycharman », puis « Pech-charman » (« *pech* » signifie « *colline* » en occitan, accolé à « *charman* » pour « *colline charmante* », en raison de sa position dominante sur la ville de Bergerac et la vallée de la Dordogne).

Après la guerre de Cent Ans, le vignoble appartient aux bourgeois de Bergerac et seuls les vins provenant de ce territoire, dénommé « *la Vinée* » pouvaient librement circuler dans la ville.

Malgré les différentes crises viticoles de la fin du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle, et le développement urbain de Bergerac et de sa périphérie, les producteurs ont su préserver leur vignoble qui surplombe la ville.
Le syndicat viticole est créé en 1943 et l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » est reconnue le 12 mars 1946.
La superficie du vignoble s'est stabilisée dans les années 2000 à 450 hectares pour une production moyenne de 18000 hectolitres.
En 2009, 50 producteurs participent à la vie de cette appellation d'origine contrôlée et 15 d'entre eux sont adhérents d'une cave-coopérative.

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

Les vins sont des vins rouges réputés pour être généreux, corsés et charpentés. Ils sont issus de l'assemblage des cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N, assemblage dans lequel aucun d'entre eux ne doit être présent dans une proportion supérieure à 65 %.
Ils possèdent généralement une belle robe rouge sombre et dense. Amples et riches en tanins, ils laissent présager de leur longévité et acquièrent de l'élégance au fil du temps. En vieillissant ils s'assouplissent et leur bouquet s'étoffe pour dévoiler une belle complexité.

Afin de présenter le meilleur équilibre en bouche, la fermentation malo-lactique est obligatoirement achevée avant conditionnement et les vins doivent présenter un indice de polyphénols totaux supérieur à 50. Un élevage jusqu'au 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte permet de commercialiser des vins harmonieux et expressifs.

3°- Interactions causales

Les producteurs ont su maîtriser l'ensemble des pratiques en lien avec leur milieu naturel pour obtenir des vins rouges tanniques et de caractère.
L'aire parcellaire est strictement délimitée et privilégie les parcelles, présentant des sols développés sur sous-sols argileux avec une teneur élevée en fer, exposées au sud et protégées des vents du nord par la forêt. Les règles de proportion au vignoble et les règles d'assemblage définies pour l'élaboration des vins permettent de jouer sur la complémentarité des quatre cépages. Une densité de plantation à 4000 pieds par hectare et un rendement faible limitent la charge en raisins de chaque pied. La recherche d'une maturité optimale se traduit, par une richesse en sucre des raisins et un titre alcoométrique volumique naturel, élevés, avec une limitation du recours à l'enrichissement. Enfin un indice minimal de polyphénols totaux et un élevage d'au minimum 12 mois confèrent à ces vins un potentiel de garde intéressant.

La contiguïté du vignoble historique de « Pécharmant » et de la ville de Bergerac, qui constituait un atout essentiel pour la commercialisation, aurait pu devenir un inconvénient majeur lors de l'extension de la ville. L'appropriation par la ville de ce fleuron de la viticulture bergeracoise et la détermination des producteurs à défendre leur patrimoine ont permis de préserver ce vignoble de caractère.
Exportés dès le XIII^{ème} siècle en Angleterre, les vins acquièrent leurs lettres de noblesse entre le XVII^{ème} et le XVIII^{ème} siècle en étant présents sur toutes les tables, de la Bretagne jusqu'aux Flandres.

En 2010, les vins de « Pécharmant » confirment leur réputation ancienne et sont clairement identifiés comme des vins de garde, issus des meilleures parcelles et des meilleures cuvées des producteurs du

terroir. De nombreuses manifestations festives, sportives ou culturelles mettent en avant le nom de « Pécharmant » afin de contribuer à la notoriété de ce fleuron des vins de la région de Bergerac.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique, conformément au règlement (CE) n° 1493/1999, à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
GAEC DES GRAVES	Queyssac (Dordogne)
GFA VIGNOBLES POULVERE ET BARSES	Monbazillac (Dordogne)
EARL DES VIGNOBLES CHABROL	Monbazillac (Dordogne)

2°- Encépagement

Les dispositions relatives aux règles de proportion pour chacun des cépages s'appliquent à partir de la récolte 2012.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1991 et dont la densité à la plantation est inférieure à 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 du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2015, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2022, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 70 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Règles de densité et de hauteur de feuillage, charge maximale moyenne à la parcelle, rendements

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1991 et dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare répondent aux dispositions suivantes :

a) - La charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP), le rendement et le rendement butoir sont fixés comme suit :

DENSITÉ A LA PLANTATION (pieds par hectare)	CMMP (kilogrammes par hectare)	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
De 3500 à 3999	7100	40	48
De 3000 à 3499	6000	34	41
Moins de 3000	4800	27	32

b) - La hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,50 mètre.
Si la hauteur de feuillage palissé est inférieure à 1,50 mètre, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour la récolte considérée, conformément au tableau ci-dessus, affecté du coefficient de 0,90.

5 - Matériel interdit

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à partir de la récolte 2012.

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

2°) Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 « Pécharmant » avant le 31 mars qui précède la 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.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de 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.

4. Déclaration préalable de retiraison
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 au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

5. Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé.

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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

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

9. Parcelles en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les mesures transitoires relatives aux modes de conduite dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre 2011, le 1er septembre 2015 et le 1er septembre 2022 une déclaration précisant la liste des parcelles concernées avec le nom de la commune, les références cadastrales de la parcelle, l'année de plantation, le cépage, la surface, l'écartement entre les rangs et l'espacement entre les pieds sur le même rang.

II.-Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	- Contrôle sur le terrain. - Estimation de la charge. - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Contrôle sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Contrôle documentaire

Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Equipement et entretien du chai	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué 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.