Publié au BO-AGRI le 4 août 2016

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC »

Homologué par décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, modifié par décret n°2014-701 du 25 juin 2014, modifié par arrêté du 19 juillet 2016 publié au JORF du 29 juillet 2016

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Barsac », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Barsac » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Barsac, dans le département de la Gironde.

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 19 février 1986, 30 mai 2007 et 5 novembre 2015.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Barsac 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bommes, Budos, Cadillac, Cérons, Fargues, Illats, Langon, Omet, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 80 mètre.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement moyen entre les rangs supérieur à 1, 90 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- cépage muscadelle B : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à un œil franc ;
- cépage sémillon B : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à deux yeux francs, ou en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte;
- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à deux yeux francs, en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissée est au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation
- Cette charge correspond à 12 grappes par pied maximum.

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 l'état sanitaire du feuillage et l'entretien du sol.

2° Autres pratiques culturales :

Toute application de produit phytosanitaire à action anti-botrytis spécifique est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble).

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 221 grammes par litre.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

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 25 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 28 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 troisième 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 deuxième 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 deuxième 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.

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

1° Dispositions générales :

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

a) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 21% vol.

c) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

d) - Capacité de cuverie.
La capacité globale de cuverie (cuves et fûts) de stockage représente au moins deux fois le volume vinifié.

e) - Entretien global du chai 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 :

a) - Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

b) - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un emplacement adapté pour le stockage des produits conditionnés, à l'intérieur du bâtiment clos visé au point 2° ci-dessus.

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 1e juillet 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 15 juin 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 zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Barsac » correspond au territoire de la commune de Barsac, l'une des cinq communes de l'appellation « Sauternes », sur la rive gauche de la Garonne en Gironde. Au Sud-est, elle est séparée des autres communes de l'appellation « Sauternes » par la vallée du *Ciron*, et au Nord-ouest, de la région des « Graves », par le ruisseau *Saint-Cricq*, affluent de la Garonne.

Par opposition au reste de l'appellation « Sauternes », Barsac est la seule commune située au nord du *Ciron*. Né dans les Landes, il serpente sur plus de cent kilomètres sous un couvert d'arbres formant une épaisse voûte et, à l'abri du soleil, ses eaux se refroidissent. Lorsqu'elles rencontrent celles de la Garonne, beaucoup plus chaudes, il se produit des phénomènes de condensation, entraînant la formation de brouillards. Ceux-ci se dissipent lors d'après-midis ensoleillés et par une aération et une ventilation naturelle asséchant les raisins. Ces conditions climatiques caractérisées par l'alternance de périodes humides et sèches sont extrêmement favorables au développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le *Botrytis cinerea* à l'origine de la « pourriture noble» jouant un rôle déterminant dans l'obtention des grands vins liquoreux de cette région.

Le territoire de Barsac se caractérise par une topographie très plane à une altitude allant de 20 mètres sur le plateau puis s'inclinant vers la Garonne jusqu'à l'altitude de 5 mètres dans la zone d'alluvions modernes. On y distingue deux types de substrats:
- le plateau calcaire à astéries, dit « Haut-Barsac », très fissuré, recouvert de colluvions sableuses de la terrasse ancienne de la Garonne au Quaternaire, formant une couche de terre rouge de 40 à 60 cm. Les racines de la vigne pénètrent très profondément dans les fissures profondes du sous-sol calcaire, jusqu'à plus de 10 m, pour s'alimenter en eau et en éléments minéraux. C'est sur ce plateau que l'on trouve les plus anciens et les plus nombreux crus de Barsac ;
- plus à l'Est, en descendant vers la Garonne, subsistent des dépôts de graviers venant des Pyrénées, reposant sur le substrat calcaire, roulés par la Garonne lors des épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Ces sols graveleux, chauds et filtrants se prêtent également à la production de vins d'appellation Barsac ;
Le paysage Barsacais s'inscrit dans le Sauternais, s'en différenciant légèrement par de plus nombreuses petites parcelles entourées de murs, dont la présence s'explique par l'extraction ancienne de la « pierre de Barsac », très résistante aux intempéries, exportée largement et ayant contribué à la construction de grands édifices.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Même si la présence de la vigne est attestée en Sauternais dès le Moyen-âge, c'est le commerce avec les Hollandais à la fin du XVI^{ème} siècle et surtout au XVII^{ème} siècle qui oriente la production de cette région vers des vins blancs doux, à sucres résiduels. A la fin du XVII^{ème} siècle et durant le XVIII^{ème} siècle, la plupart des crus actuels se sont développés et se sont nettement démarqués des vins destinés à être distillés. Des vignerons locaux développent les savoir-faire par le choix des cépages et la pratique des « tries » sur une vendange sur-mûrie ou botrytisée. Ces pratiques de « tries », vendanges en plusieurs fois, se généralisent au XIX^{ème} siècle à l'ensemble des propriétés et ce vin liquoreux est adopté par toutes les cours d'Europe.

A l'automne, les raisins mûrs, recouverts par le fin duvet du Botrytis, se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et du vent. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques. Les vendangeurs sélectionnent alors aux ciseaux ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, ou davantage, décidées en fonction des alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la

concentration des raisins. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le raisin foulé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

L'appellation « Barsac » est reconnue par décret le 11 septembre 1936 instituant réglementairement les pratiques locales : *art.6 - La vinification devra être faite avec des raisins arrivés à surmaturation (pourriture noble) récoltés par tries successives*.

La commune de Barsac a obtenu que ses vins portent son nom, tout en ayant droit à l'appellation « Sauternes ». Les propriétaires de Barsac usent de l'un ou l'autre de ces noms selon des usages souvent bien antérieurs au décret de l'appellation. La superficie actuelle du vignoble de l'appellation est de 660 hectares dont les deux-tiers portent le nom de « Barsac » et un-tiers celui de « Sauternes ». Il produit en moyenne 10 000 hectolitres de vins. Les rendements à l'hectare sont très faibles de par la concentration des raisins, et très variables entre millésimes selon les conditions climatiques.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire du Sauternais d'après Georges Cazeaux-Cazalet, expert en viticulture à la fin du XIX^{ème} siècle. Ce cépage, aux baies à pellicules épaisses, se prête particulièrement bien à la botrytisation et à la production de grands vins liquoreux. Le sauvignon B, le sauvignon gris G et la muscadelle B contribuent souvent à l'encépagement car recherchés pour leurs arômes.

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

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Barsac » sont des vins blancs tranquilles avec sucres résiduels. Les caractéristiques des vins de Barsac sont essentiellement dues à la botrytisation des raisins, le champignon provoquant des transformations biochimiques à l'origine de composés olfactifs et gustatifs spécifiques, et de la concentration en sucres des baies. Jeunes, de couleur dorée, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, puis, en vieillissant, leur couleur s'ambre et ils développent leur bouquet « rôti », fait de puissants arômes fréquemment grillé, de fruits confits, d'agrumes et de miel avec une très grande persistance aromatique. Ils sont très gras et onctueux en bouche. Ils se distinguent par leurs arômes très fruités et leur vivacité, conséquence du terroir calcaire qui s'exprime aussi souvent dans une texture minérale, avec beaucoup de puissance et d'équilibre. Ce sont des vins de très longue garde, de plusieurs décennies, mais comme tous les grands vins ils sont excellents dès leur mise en bouteille.

3° - Interactions causales :

Le climat original offre des conditions microclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea » développant la « pourriture noble» qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique.

Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production.

Les hommes ont sélectionnés les cépages se prêtant le mieux à cette botrytisation des raisins au cours du temps, c'est ainsi que le Sémillon B serait originaire du sauternais.

Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration de ces vins, la taille est sévère, précisée pour chacun des cépages. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail.

Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble), manuellement, par « tries » successives. Les rendements sont très faibles après surmaturation d'autant plus que les conditions climatiques variables selon les millésimes réduisent parfois les récoltes de façon drastique. Témoin de cette surmaturation, les vins présentent un titre

alcoométrique volumique naturel moyen minimum de 15 %.
Les densités de plantation sont élevées car la production de vin par pied est très faible après concentration. La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font l'objet d'un élevage long avant mise en bouteille, nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression.

Toutes ces conditions de production sont identiques à celles de l'appellation Sauternes. La distinction de Barsac parmi les autres communes de l'appellation « Sauternes » repose essentiellement sur les caractéristiques particulières de ses sols et de son paysage. L'alimentation hydrique et les éléments minéraux calcaires du sol confèrent des nuances originales à ses vins, assez nerveux, et aux arômes persistants aux nuances très fruitées.

La notoriété des vins de Barsac s'est établie tôt dans l'histoire autour de châteaux emblématiques. Barsac jouissait dès le XIII^{ème} siècle du titre de « Prévôté royale » et le port de Barsac était l'un des plus importants de la rive gauche de la Garonne, où transitaient de nombreuses marchandises, dont les vins en barriques, descendant la Garonne en gabares (bateaux de transports traditionnels) jusqu'à Bordeaux.

Le classement des vins de Bordeaux de 1855 à l'initiative de l'empereur Napoléon III pour l'Exposition Universelle reconnaissait très largement cette appellation de Gironde en classant dix crus (deux premiers crus et huit seconds crus) sur la commune de Barsac, parmi les 27 crus classés des cinq communes de l'appellation « Sauternes ». Ce classement prenait en compte les prix des vins car ils traduisaient leur qualité. Les crus classés représentent 30 % de la production de l'appellation « Barsac ». Ces vins sont connus dans le monde entier et très largement exportés, et, aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas.

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2), identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, 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 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) - Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

b) - Densité de plantation.

SITUATION DES PARCELLES	RÈGLE À RESPECTER, SOUS RÉSERVE du respect des autres dispositions du présent cahier des charges

Parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 situées hors pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'arrachage
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 5 200 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 6 500 pieds par hectare.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.
Parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 situées sur des pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4 000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5 000 pieds par hectare.

Les pentes argileuses sont caractérisées par une pente supérieure ou égale à 5 % et un taux d'argile supérieur ou égal à 30 %.

c) - Palissage et hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015 incluse.

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 « Barsac » 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 peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers 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 janvier qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er janvier qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- 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 revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année suivant celle 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 préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre 50 et 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre Ier tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

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, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Exploitations vinifiant hors de l'aire.	Contrôle documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Bâtiment clos spécifiquement dédié aux opérations de vinification, élevage et stockages des produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	

Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par contrôle au pressurage.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
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	
Vins non conditionnés, à la retiraison.	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 les structures 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.