Publié au BO du MAA le 19 mai 2022.

CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« SABLE DE CAMARGUE »

Homologué par arrêté du 6 mai 2022 publié au JORF du 10 mai 2022.

Cet arrêté est applicable à compter de la date d'approbation des demandes d'annulation de l'enregistrement de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » et d'enregistrement en appellation d'origine protégée de cette même dénomination « Sable de Camargue » par la Commission européenne. La date d'approbation de ces demandes par la Commission européenne sera portée à la connaissance du public par avis publié au bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sable de Camargue », initialement reconnue par le décret du 5 avril 1982 en Vin de pays des Sables du Golfe du Lion puis par arrêté du 26 octobre 2011 en indication géographique protégée « Sable de Camargue », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Sable de Camargue » est réservée aux vins tranquilles « gris » et « gris de gris ».

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 5 septembre 2019. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2020 :

- Département de l'Hérault : Frontignan, La Grande-Motte, Marseillan, Mauguio, Palavas-les-Flots, Sète, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone ;
- Département du Gard : Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert, Saint Gilles ;
- Département des Bouches-du-Rhône : Saintes-Maries-de-la-Mer.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 5 janvier 2021.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point *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 de la commune suivante du département du Gard : Aimargues.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée (vins gris).

1°- Encépagement

a) – Les vins « gris » sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, grenache N, grenache gris G, merlot N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, clairette B, grenache blanc B, marselan N, muscat d'Alexandrie B, roussanne B, sauvignon B, syrah N, ugni B, vermentino B, viognier B.

b) – Les vins « gris de gris » sont issus du seul cépage grenache gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation pour les vins « gris »

CEPAGES	REGLES DE PROPORTION
Cépages principaux	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - Deux au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement ; - Aucun des cépages principaux ne peut être supérieur à 85 % de l'encépagement ; - Toutefois les cépages grenache N et grenache G peuvent constituer jusqu'à 100% de l'encépagement ; - La disposition relative à l'obligation de disposer d'au moins deux cépages principaux dans l'encépagement de l'exploitation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation : - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure ou égale à 2 hectares ; - est plantée avec un des cépages suivants : carignan N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, merlot N, et syrah N.
Cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, marselan N, muscat d'Alexandrie B, syrah N, ugni B, vermentino B	La proportion de l'ensemble de ces cépages est supérieure ou égale à 55% de l'encépagement de l'exploitation.

Cépages marselan N et syrah N	La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement. La proportion du cépage syrah N est inférieure ou égale à 15% 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.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont conduites en gobelet ou en cordon de Royat. Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied et un maximum de 2 yeux francs par courson.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, sauvignon B, syrah N, peuvent être taillés en taille « Guyot simple » avec un maximum de 12 yeux francs par pied : - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ; - dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs ; la hauteur de feuillage palissé est 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 les autres modes de conduite, la longueur des rameaux 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 14000 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 11500 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

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

- Sur au minimum un inter-rang sur deux, un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de repos végétatif de la vigne, est obligatoire pour lutter contre l'érosion éolienne ; la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques ou par pâturage.
- Compte tenu d'une minéralisation intense en sols sableux ainsi que d'un lessivage important, la fertilisation organique est apportée au minimum par l'enfouissement obligatoire des résidus de végétation semée ou spontanée.
- L'usage d'herbicide sur la totalité de la surface du sol est interdit.
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.
- Afin de protéger le vignoble de la salinité environnante, condition déterminante de sa pérennité, toute modification substantielle du système de gestion de la circulation des eaux (roubines, stations de pompage, martellières, ...) est interdit, à l'exclusion des travaux d'entretien classique des aménagements hydrauliques.

3°- 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

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

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 80 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 90 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 2ème 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 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 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 « gris » proviennent des seuls cépages grenache gris G ou grenache N ou sont issus d'un assemblage dans lequel :
- sont présents au moins deux cépages principaux ;
- la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% ;
- la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, marselan N, muscat d'Alexandrie B, syrah N, ugni B, vermentino B est supérieure ou égale à 55%.
Les vins « gris de gris » sont issus du seul cépage grenache gris G.

b) - Normes analytiques.
Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
L'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 20% du volume de vins élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

d) - Matériel interdit.
Sont interdits, pour l'élaboration des vins, les pressoirs continus, les érafloirs verticaux, les vinificateurs continus, les cuves à recyclage de marc, et les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre.

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit
Les vins sont issus de la vinification par égouttage ou pressurage immédiat des raisins.

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 15 jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Disposition relative au stockage
L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Disposition relative à la 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 avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone de production de l'AOC « Sable de Camargue » s'étend sur 14 communes littorales des départements de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. Les vignes sont exclusivement cultivées sur les sols sableux et calcaires du delta du Rhône, issus d'apports fluviatiles, marins et éoliens, et sur le cordon littoral associé. Ceux-ci constituent un sol original très homogène pratiquement dépourvu d'argile et de limons dont la fraction sableuse est supérieure ou égale à 80% de la masse.

Le vignoble est situé à une moyenne de 1 mètre au-dessus du niveau de la mer, dans un environnement caractéristique de la Camargue ou alternent lagunes littorales et marais salants.

L'alimentation en eau douce des vignobles est assurée par une nappe de quelques centimètres qui est maintenue en équilibre hydrostatique avec la mer, les lagunes et les canaux. Ces derniers, appelés roubines, forment un réseau périphérique autour du vignoble, qui permet de maîtriser conjointement le niveau et la salinité de la nappe phréatique.

Reliés à des pompes, ils assurent une double fonction :
- en période non végétative, où la hauteur des précipitations excède généralement celle de l'évaporation, les pompes installées sur les roubines évacuent les eaux de drainage vers le milieu naturel tout en maintenant le niveau d'eau à une cote légèrement en-dessous du niveau de la mer ;
- en période végétative, où la hauteur de l'évapotranspiration excède généralement celle des précipitations, les roubines sont maintenues à une cote d'environ +10 cm NGF légèrement positive. Elles constituent un véritable « joint hydraulique » latéral avec le milieu naturel généralement salé. Les roubines limitent ainsi la « fuite » de la lentille d'eau douce située au sommet de la nappe phréatique du vignoble et alimentée essentiellement par les précipitations, vers le milieu naturel.

Le climat de la zone géographique résulte d'un équilibre local remarquable. Climat méditerranéen qui donne de magnifiques journées ensoleillées et de longues périodes de sécheresse, il est modéré par l'influence des différentes masses d'eau (mer, lagunes, marais salants) qui déterminent une hygrométrie élevée et régulent les températures. La pluviométrie annuelle est généralement inférieure à 600 mm. Le vent se caractérise par un régime de brises marines et de mistral l'été et un vent d'Est l'hiver, déterminant dans la construction de la côte en déplaçant en permanence les sables d'apports rhodaniens, marins et éoliens.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Connus déjà au XIVème siècle, les vignobles de Sables se trouvent mentionnés dans de nombreux documents et archives, notamment sur des lettres patentes de Charles VI en 1406 et Charles VII en 1431. Après des vicissitudes diverses, ces vignobles de Sables ont connu un renouveau actif à partir de la fin du XIXème siècle.

Lors du concours général agricole de Paris de 1897 est déjà mentionné « Exploitation de Vignobles de Sables ».

L'Appellation d'Origine Simple « Vin des Sables » a ensuite été revendiquée sans interruption de 1961 à 1973, puis remplacée par le « Vin de pays des Sables du Golfe du Lion » réglementé par l'arrêté ministériel du 26 juillet 1973. Le décret du 7 avril 1982 en précise la délimitation et les conditions de production.

L'arrêté du 26 octobre 2011 reconnaît le changement de nom en IGP « Sable de Camargue ».

L'originalité de la production repose sur une production exclusive de vins gris, production majoritaire, et gris de gris.

En 2019, 174000 hectolitres de vins « gris » et « gris de gris » ont été mis en marché par une entreprise récoltant et vinifiant sa production et celle de 12 producteurs non vinificateurs, une cave coopérative, 11 caves particulières et 3 négociants vinificateurs, sur une superficie en vigne de près de 2800 hectares.

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

Les vins « gris » et « gris de gris » reflètent leur milieu naturel avec une couleur pâle saumonée, et un équilibre en bouche caractéristique mariant souplesse (absence de tanin), rondeur (sucrosité) et fraîcheur (acidité) et des notes iodées liées à l'influence maritime. Vinifié après un pressurage direct, ce sont en général des vins d'assemblage.
Les vins se caractérisent par une palette fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges, …) ou florale en fonction des arômes primaires des raisins des cépages mis en œuvre dans l'assemblage qui évolue vers une finale aux notes minérales. Les vins « gris de gris » présentent une

couleur plus pâle et des arômes plus subtils et plus fins liés à l'élaboration de ces vins à partir du seul cépage grenache gris.

3°- Interactions causales

Bénéficiant d'un climat maritime très original avec une hygrométrie de l'air élevée et une faible évapotranspiration, la vigne trouve ici des conditions de production qui favorisent l'assimilation et la croissance, pratiquement continue, même au cours de la maturation.

L'originalité du sol, sableux et calcaire, peut alors s'exprimer, tout d'abord avec les raisins dont la couleur est spécifique, gris bleutée, légèrement rosée avec un potentiel anthocyanique faible, très différente de celui que l'on trouve sur d'autres sols.

Les conditions climatiques maritimes lors de la maturation favorisent un équilibre sucre /acide original avec notamment une grande richesse en acide malique et lactique dans les raisins.

Après fermentation, le taux relativement important d'acide lactique offre à ces vins conjointement une fraîcheur remarquable et beaucoup de rondeur.

L'extraction rapide avec un pressurage direct et une très bonne maîtrise des températures de fermentation, permet d'obtenir les qualités et caractéristiques des vins des sables.

Ici plus qu'ailleurs, de par la proximité de masses importantes d'eau salée, le rôle de l'homme est déterminant. Un aménagement foncier et hydraulique des parcelles est indispensable et son entretien est permanent pour permettre une gestion de l'eau douce et éviter les remontées salines qui constituent un ensemble de conditions édaphiques particulières. La sensibilité à l'érosion éolienne de ces sols sableux nécessite également des pratiques culturales adaptées, notamment avec des cultures hivernales.

La distribution des produits en France concerne le secteur traditionnel, les restaurants et la totalité des enseignes de grande distribution. L'exportation représente quant à elle près de 20% de la production. Plus de 80% de la production est mise en bouteille dans l'aire de production.

L'activité viticole s'inscrit pleinement dans l'économie agricole de la Camargue : élevages de chevaux et de taureaux, culture du riz et production de sel pour les autres principales activités.

XI. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Sable de Camargue » 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.

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 contrôlée. 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 ou 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 les rangs, l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées.

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

Tout opérateur souhaitant renoncer à produire de l'appellation d'origine contrôlée, déclare 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.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement. Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins huit jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

3. Déclaration de transaction entre entrepositaires agrées au préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion qui transmet à l'organisme de contrôle 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 moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

Elle précise:

- l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- le numéro de SIRET et le cas échéant le numéro de CVI,
- le volume, la couleur, le cas échéant le millésime
- l'identité, l'adresse et le numéro de SIRET de l'acheteur.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, dans un délai de deux jours ouvrables précédent le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de 6 conditionnements par an en moyenne sur l'année sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent annuellement à l'organisme de défense et de gestion une

déclaration de conditionnement en début de campagne.
Les opérateurs réalisant des opérations de conditionnement pour plusieurs appellations d'origine contrôlées, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement à l'organisme de défense et de gestion une déclaration récapitulative.

5. 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 défense et de gestion au moins dix jours ouvrés avant l'expédition. L'opérateur précise les volumes concernés.

6. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration de remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux. L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

8. Déclaration d'aménagements hydrauliques
Avant tout aménagement ou travaux susceptibles de modifier substantiellement le système de gestion des eaux (roubines, stations de pompage, martellières, ...) et à l'exclusion des travaux d'entretien classique des aménagements hydrauliques, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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 - Contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, densité, distance interrangs et espacement entre pieds, entrée des vignes en production)	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle sur le terrain et contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	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 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 (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL 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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.