Ref. Ares(2011)1302922 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FITOU » homologué par le décret n° 2011-1374 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fitou », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1948, 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 « Fitou » est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. - Aire 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 l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 4 février 1949.
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

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : carignan N, grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage carignan N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs 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.
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson 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, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 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) - 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°- 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 198 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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 éesuivant 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 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 proviennent de l’assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d’au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal. Le cépage principal (ou les cépages principaux) est (sont) présent(s) majoritairement dans l’assemblage.
- La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 %.

b) - Fermentation malolactique
Les vins 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 vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucre (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie
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 et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Le chai de vinification présente un sol en dur, excepté dans tout ou partie du chai de vinification où la vinification est réalisée en contenants en bois ;
- Le producteur dispose, dans le chai, d'un matériel de nettoyage et justifie d'une procédure de nettoyage de son chai.

2°- Disposition par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Disposition relative 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 dans un délai de 30 jours maximum avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Disposition relative au stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu identifié et protégé pour le stockage des produits conditionnés.
- L'opérateur justifie d'un suivi analytique régulier des vins non 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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai 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 16 avril 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

Entre Méditerranée et Massif des Corbières dans le département de l'Aude, la zone géographique est constituée de deux entités distinctes, séparées par un plateau calcaire et distantes d'une quinzaine de kilomètres :
- l'une à l'est, s'étend sur 5 communes du piémont des Corbières maritimes, en bordure d'étangs et de la mer Méditerranée,
- l'autre à l'ouest, regroupe 4 communes, plus en altitude, au pied du Mont Tauch (917 mètres).
En façade maritime, le paysage offre une série de petites collines prolongées par une longue plaine caillouteuse, limitée, dans sa partie orientale, par les étangs et surplombée par la presqu'île du plateau de Leucate, promontoire de 50 mètres d'altitude visible de la mer.
Côté « Corbières », le paysage est constitué de petits bassins organisés autour de vallées étroites et fermées, dominées par des coteaux aux pentes abruptes.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :
- en zone littorale, des sols argilo-calcaires issus de l'altération des calcaires et des sols alluvio-colluviaux dans les zones basses ;
- sur la zone montagneuse, des sols développés sur schistes, calcaires ou grès ou développés sur quelques rares terrasses caillouteuses.
Ces sols ont en commun d'être généralement caillouteux, peu profonds et chauds.

Le climat est de type méditerranéen chaud et sec mais nuancé selon les secteurs. Sur le littoral, très souvent venté, (200 jours de vent de nord/ouest), la faible pluviométrie (600 millimètres en moyenne par an) est compensée par l'humidité maritime. Dans l'arrière-pays, plus en altitude, et éloigné de la mer, le climat est moins venté, plus frais, avec des précipitations plus élevées de l'ordre de 700 millimètres en moyenne par an. L'ensoleillement pour les deux secteurs reste élevé.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Arrivés il y a 2700 ans, les Grecs retrouvent à Leucate (du grec « *leukos* » traduit par « *blanc* ») les falaises blanches de leurs îles, s'y installent et établissent la vigne sur le littoral, au voisinage des ports.
Mais ce sont les Romains, lors de la conquête des Gaules, qui font du vin un produit de commerce utilisant pour ce négoce la « *Via Domitia* ».
Après l'époque trouble des invasions barbares, l'archevêque, primat de toutes les Gaules, (duc de Narbonne), étend son autorité sur toute la région et sous cette unité administrative, les échanges entre les différentes parties du pays s'intensifient. Les moines, et notamment les cisterciens de l'abbaye de Fontfroide, fondée à la fin du XIIème siècle, participent largement au développement viticole local.
Plus tard, en 1773, le diocèse de Narbonne dispose de 25800 hectares de vignes et Leucate y figure pour 1551 arpents *(environ 800 hectares)*.

Au cours du XIXème ècle, le recul de la culture des céréales et des oliviers se poursuit et, en 1850, la zone géographique est vouée à la seule viticulture. Après les évènements de 1907 et la révolte des

vignerons, la coopération s'organise et sont crééesla société coopérative des vignerons de Cascastel, puis de Fitou.
En 1935, les producteurs des communes de Fitou, Leucate, La Palme, Caves et Treilles s'engagent dans une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins rouges. La seconde guerre mondiale interrompt toutes ces démarches. La paix revenue, le « Comité de Défense des vins de Fitou » reprend ses démarches et suivi par les villages des hauts cantons, Tuchan, Paziols, Villeneuve et Cascastel qui trouvèrent une légitimité au projet, appellation d'origine contrôlée « Fitou » est reconnue par décret du 28 avril 1948.

Le vignoble produit uniquement des vins rouges. Il compte 2600 hectares en 2010 pour une production moyenne annuelle d'environ 85000 hectolitres répartie entre 3 caves coopératives et 37 caves particulières.

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

Riches en tanins, les vins sont puissants, charpentés, avec des arômes de fruits rouges et d'épices, comme le poivre, qui évoluent avec l'âge vers des notes de fruits noirs, de truffe, de grillé, voire de cuir ou de gibier.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils vieillissent merveilleusement.

3°- Interactions causales

Les sols secs et pauvres impliquent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, une taille courte et des rendements de faibles à modérés. Ces conditions imposées tant par les sols, le climat que par les hommes, contribuent à donner des vins riches, chaleureux et à très bon potentiel de garde.

La personnalité de ces vins est liée à la présence des deux cépages méditerranéens traditionnels que sont le carignan N et le grenache N qui trouvent sur les sols chauds, secs et à faible rendement, des conditions favorables à leur expression. Le cépage carignan N apporte la puissance, tempérée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N, le tout conférant aux vins un velouté et un fondu caractéristique.
Entre les sols argilo-calcaires de la zone littorale et les sols plus difficiles de la zone montagneuse se développe un gradient d'aptitude propice à la présence du cépage syrah N, qui développe finesse et complexité autour de notes de violette et de petits fruits, et du cépage mourvèdre N, notamment en bordure littorale, qui, grâce à sa structure tannique, apporte un potentiel de garde important.
Pour affiner la structure tannique, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins de « Fitou » ont bénéficié de la situation stratégique de la zone géographique en bordure de la « *Via Domitia* », grand axe du commerce romain.
Dès le XIII^{ème}siècle, ils déclinent des titres de noblesse. Le poète d'ANDELY, à propos du roi PHILIPPE-AUGUSTE,en 1214, écrit « *Que chacun des vins de Palme* (La Palme), *Montpellier, Narbonne et Carcassonne se fit plus digne par sa bonté, par sa puissance, d'abreuver bien le roi de France* ».
En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant BALLAINVILLERSs'exprime ainsi : « *Il s'agit là de tous les vins avec appellation qui, sous le nom générique de vins de Narbonne étaient appréciés fort justement au dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou… »*
En 1814, les rapports officiels et les monographies du Baron TROUVÉ de M. de la BOUISSE des « *crus de qualité supérieure* » dans l'arrondissement de Narbonne : « *les meilleurs crus du Narbonnais sont, pour les vins rouges, Leucate, Fitou, Treilles, Cascastel… ».*

Première appellation d'origine contrôlée reconnue pour les vins rouges dans le Languedoc-Roussillon, « Fitou » bénéficie d'une notoriété historique que les producteurs protègent et développent au cœur d'un

paysage où la vigne trouve un peu de place au milieu des garrigues, dans les vallons, sur les bas de pente, sur le peu de terre accumulée au cours des millénaires.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les vins peuvent être issus du cépage lledoner pelut N au titre de cépage principal, pour les parcelles de vigne en place avant le 20 juillet 2001, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.
La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est alors supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation, et la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et lledoner pelut N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont la densité est 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, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 12 juillet 2001 dont la densité est inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisins.

c) - Les parcelles de vigne plantées avant le 12 juillet 2001 dont des rangs ont été arrachés au fin de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les rangs continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Fitou » 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, 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 des parcelles

a) - Chaque opérateur déclare avant le 1er évrier 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.
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.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Grand Roussillon », et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Fitou », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Fitou » sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. 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 plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.
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 dans un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq 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 l'opération.
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 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 l'organisme de contrôle au plus tard sept jours ouvrés 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives 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 va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er février qui précède la taille de « transformation ».

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

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

4. Suivi analytique
Registre de suivi analytique des vins non conditionnés.

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 et règles de proportion)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Contrôle de la mise en circulation des produits	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-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.
