Ref. Ares(2011)1305609 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MALEPÈRE » homologué par le décret n° 2011-1164 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2007, 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 « Malepère » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereglan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesiscle.

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 de la séance du comité national compétent des 8 et 9 novembre 2006.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustaussou, Villelongue-d'Aude.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- cépage principal : merlot N ; - cépages complémentaires : cabernet franc N, cot N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N
Vins rosés	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, grenache N, merlot N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50% de l'encépagement ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.
Vins rosés	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a)- Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

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 le même rang

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée avant le 30 avril.

CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	

Conduite en gobelet.	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.
Conduite en cordon de Royat	Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépages cot N et merlot N	Ces cépages peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 2 coursons maximum portant chacun un maximum de 2 yeux francs.
Cépages cabernet francN.et cabernet-sauvignon N	Ces cépages 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 2 coursons maximum portant chacun un maximum de 2 yeux francs.
Pour la taille Guyot simple, le nombre d'yeux francs sur le long bois peut être supérieur à 6 ou 8 à cette date, sous réserve qu'au 31 mai les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-4 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne font l'objet d'une pratique culturale d'entretien. Tout couvert enherbé doit être entretenu et limité en hauteur.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime du code rural.

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 sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

CEPAGE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages cabernet-sauvignon N et cot N.	189
Pour les autres cépages.	198

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 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement prévu à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - Le cépage merlot N est prépondérant et sa proportion est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires préalablement à la première transaction.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - Le cépage cabernet franc N est prépondérant et sa proportion est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires préalablement à la première transaction.

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

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

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

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans les préparations est interdit.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoir à vis de moins de 750 mm de diamètre et de pressoir continu.est interdit

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rosés sont élaborés par saignée, égouttage ou pressurage direct.

b) - Les vins rouges sont élaborés soit par vinification classique comportant ou non un foulage préalable et/ou un égrappage, soit par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.

c) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

b) – Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1er décembre de l'année de la récolte.
Vins rouges	1er février 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 est bordée :
- au sud, par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » ;
- à l'est, par le fleuve « Aude » qui sépare le massif de la Malepère de celui des Corbières ;
- au nord par le sillon du Lauragais prolongé par la plaine du Fresquel et bordé au sud par le canal du Midi;
- à l'ouest, par la cuesta calcaire de Fanjeaux qui délimite la séparation entre le bassin versant océanique et le bassin versant méditerranéen.

Topographie héritée de la formation des Pyrénées, et bien que paraissant compact, le massif de la Malepère est entaillé depuis le sommet, dans ses zones les plus tendres, par des vallées parfois profondes aux allures de canyons.
Tout autour du massif, des lentilles de poudingues ou de grès ont résisté à l'érosion, formant des mamelons appelés « *Pech* » répartis en guirlandes et s'inscrivant dans des paysages divers marqués par la douceur et l'harmonie des formes.
Au bas de pente, les coteaux argilo-calcaires se raccordent aux plaines alluviales sablo-limono-graveleuses de l'Aude (à l'est), du Sou (au sud-ouest), et du Fresquel (au nord).
Bois et taillis dominent au centre du massif, sur les fortes pentes et les sols peu fertiles, alors que le vignoble, limité à 350 mètres d'altitude en exposition sud, et 300 mètres en exposition nord, s'installe sur le pourtour, occupant coteaux et terrasses.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 39 communes à l'ouest du département de l'Aude, regroupées tout autour du massif de la Malepère, dont le sommet (Pech de Mont-Naut) se situe à 442 mètres d'altitude

Les sols les plus caractéristiques sont issus de molasses**.** Selon les horizons et la proportion des éléments, ils sont de nature variée allant du calcaire gréseux dur mais friable aux argiles tendres.
Poudingues et grès donnent des sols légers facilement pénétrables par les racines. Les argiles en association avec les éléments sableux à graveleux permettent une rétention en eau optimale. Ceci assure sous climat subméditerranéen une alimentation hydrique continue. Le vignoble est aussi implanté sur les terrasses alluviales, aux sols argilo-graveleux ou caillouteux bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat original de transition entre l'influence méditerranéenne et océanique. D'est en ouest, le climat méditerranéen encore affirmé, illustré par une sécheresse estivale, cède le pas à un climat méditerranéen atténué par des influences océaniques induisant un déficit pluviométrique estival moins important.
Sous une palette de mésoclimats diversifiés la végétation naturelle mêle des éléments de la végétation méditerranéenne (chêne vert) et des éléments de la végétation sub-méditerranéenne (chêne pubescent).

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » est le plus occidental des vignobles languedociens. Son implantation très ancienne date de l'époque romaine. Au V^{ème} siècle Sidoine APOLLINAIRE, patricien gallo-romain et évêque de Clermont-Ferrand, fait plusieurs fois référence, dans ses lettres, à ses vignes de la *Villa Primulac* située en Malepère.

Durant le Moyen-Âge, dans une économie vivrière où blé et bois sont indispensables à la vie quotidienne, la vigne, installée sur les coteaux, produit des vins réservés aux seigneurs et au clergé. En 1072, le Comte de Barcelone, suzerain du Razès, vient à Malviès régler une « *délicate* » affaire de partage de vignes.
Par la suite au XVII^{ème} siècle, le creusement du Canal du Midi favorise la circulation des vins entre Aquitaine et Méditerranée.

Très touché à la fin du XIX^{ème} siècle par le phylloxéra, le vignoble s'oriente alors vers la production de vins de coupages et ce n'est que dans les années 1960, sous l'impulsion de producteurs, techniciens et chercheurs de l'Université de Toulouse, que s'engage la reconversion qualitative.
Suivant les indications de la végétation naturelle, cette communauté humaine a mis en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages, au profit de l'authenticité des vins.
Entre les sols légers des parties les plus méditerranéennes à l'est (Carcassès) et les sols de bas de versants établis sur des manteaux colluviaux épais (Razès), se développe un gradient d'aptitude expliquant la diversité des cépages choisis.
Ainsi les substrats frais et épais, de mi-coteaux, sont dédiés aux cépages « atlantiques » cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, tandis que sur les parcelles sèches des hauts de pentes sont implantés les cépages méditerranéens, grenache N, lledonner pelut N et cinsaut N.
Les zones intermédiaires ni trop sèches ni trop infertiles sont plutôt le domaine du cépage cot N.

Cette communauté a ainsi préservé l'histoire, confirmé ses savoir-faire et accentué la notoriété et la qualité des vins, permettant à ceux-ci, après leur accession en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1976, d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée « Malepère » par le décret du 4 mai 2007.
La production des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » s'élève, pour la récolte 2009, à 12000 hectolitres dont 65% de vins rouges et 35% de vins rosés, déclarés par 73 producteurs regroupés dans 4 caves coopératives et 14 domaines.

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

Le vin rouge est un vin sec, dans lequel le cépage merlot N, précoce, et qui atteint une maturité phénolique et une richesse en sucres optimale, est le cépage principal.
Il se caractérise par une couleur généralement rubis, plutôt vive, avec souvent des arômes de petits fruits rouges, pouvant évoluer vers des arômes rappelant les fruits noirs, parfois des notes de truffes, d'épices et de cuir. L'attaque en bouche est généreuse, franche, ample, avec une pointe de vivacité et une belle structure.

Le vin rosé est un vin sec, dans lequel le cépage cabernet franc N, au cycle végétatif plus long et résistant à la pourriture grise, domine avec en complément les cépages cabernet-sauvignon N, cot N, cinsaut N, grenache N et le lledonner pelut N.
Il présente généralement une robe pâle et brillante. Au nez, il développe des notes fruitées intenses, souvent de fruits blancs. L'attaque est fraîche, complexe, la finale intense.

3° – Interactions causales

Dans cette situation géographique particulière caractérisée par un climat de type méditerranéen mais avec un régime hydrique plus océanique, alternant journées chaudes et nuits fraîches, aidés par la multiplicité des substrats et des facettes d'exposition, les producteurs ont pu exprimer tout leur savoir-faire.
Ainsi ont-ils combinés et alliés, dans ce milieu écologique spécifique, l'implantation de cépages atlantiques et méditerranéens, chacun trouvant les conditions pour une culture optimale, cette combinaison et cette alliance s'exprimant dans la complexité et l'originalité des vins de « Malepère ».

Afin de bien traduire les particularités du milieu géographique, les parcelles sont sélectionnées et délimitées pour la récolte des raisins. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements peu élevés liés à des règles de taille rigoureuses.

La réputation des vins de la « Malepère » est déjà évoquée au XIV^{ème} siècle dans le Livre Vert de l'Archevêché de Narbonne qui recense les propriétés, vignes et droits des archevêques et fait référence aux celliers d'Alaigne et de Routier dont les vins sont réservés aux évêques et à la cour.
Ils sont remarqués au concours général agricole de 1897 avec les vins du château de Caux qui seront, de surcroît, récompensés par la suite à plusieurs reprises.

Ainsi, si en langue occitane on parle de *« Male peyre »*, comme de la mauvaise pierre à bâtir, la communauté humaine a, au fil des temps, préservé et façonné un paysage où se mêlent vignes, champs et bois de chênes, paysage si brillamment illustré par le peintre pointilliste Achille LAUGE.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, le cépage syrah N est admis pour les vins rosés au titre de cépage accessoire pour les parcelles plantées avant le 31 décembre 2000, et la proportion de ce cépage est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 2 mai 2007 et présentant une densité comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou ayant un écartement entre les pieds inférieur à 0,90 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 2 mai 2007 et présentant une densité supérieure à 4000 pieds par hectare et ayant un écartement entre les pieds inférieur à 0,90 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » 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 auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède chaque récolte.
Elle 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. 654-4 du code rural.et de la pêche maritime

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.
Cette déclaration peut être partielle par couleur (rouge, rosé).
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

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

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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

8. 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 2ème 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 novembre qui précède la taille de «transformation».

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale.

2. Suivi du contrôle analytique des vins
Mise à disposition des fiches d'analyses des vins effectuées par un laboratoire, classées dans un registre.

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

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

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
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
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Palissage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des vins	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	- 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 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.
