Ref. Ares(2011)1305649 - 05/12/2011

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » homologué par le décret n° 2011-1163 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011***

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MACVIN DU JURA »

## CHAPITRE Ier

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1991, les vins de liqueur 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 « Macvin du Jura » est réservée aux vins de liqueur blancs, rouges ou rosés.

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

*1°- Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

b) - La production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur sont également assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;
- Département du Jura : Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La

Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuvilley, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Epy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les moûts sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1er et 2 juin 1989 et 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose~~ra~~ auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* a), les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

## V. - Encépagement

a) - Les vins de liqueur rouges et rosés sont élaborés à partir de moûts issus des cépages pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard) et trousseau N ;

b) - Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages chardonnay B et savagnin B.

## VI. - Conduite du vignoble

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille
- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pied~~s~~ et 120 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs ;
- Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieur à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est de 11000 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 global de la vigne

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

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - Les plantations de vignes se font avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte*

Les moûts 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 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les moûts présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

*1°- Rendement*

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur blancs, à 60 hectolitres de moût par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de

liqueur rouges et rosés, à 55 hectolitres de moût par hectare.

c) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 2,75) × (R/10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

*2°- Rendement butoir*

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur blancs, à 72 hectolitres de moût à l'hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur rouges et rosés, à 66 hectolitres de moût à l'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 qu'à partir de 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 de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.
L'eau-de-vie à appellation d'origine « Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté » utilisée pour le mutage provient de la même exploitation que les moûts.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

*2°- Mutage*

a) - Caractéristiques des moûts
- Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges, au fur et à mesure de leur récolte. Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.
- Tout emploi de moûts conservés est interdit ;
- Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure ou égale à 153 grammes par litre ;
- Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie
L'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique minimum de 52 %, provient de distillations antérieures à la campagne précédant celle de l'élaboration du vin de liqueur, et a été conservée en fûts de chêne pendant au moins 14 mois.

*3°- Elevage, maturation*

- Le mélange est fait intimement, puis laissé au repos ;
- Les vins de liqueur ainsi élaborés sont élevés sous bois dans des récipients en chêne pendant au moins 10 mois.

*4°- Produit fini. - Normes analytiques*

Tout lot de vin de liqueur prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 %.

*5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur*
Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 20 septembre 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 incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée :
- à l'est, par le premier plateau calcaire du massif jurassien, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Elle forme ainsi un relief de 80 kilomètres de long sur quelques kilomètres de large, d'orientation générale ouest, traversant du nord au sud le département du Jura.
La côte principale, découpée par de nombreuses vallées drainant le plateau, s'accompagne à son pied de nombreuses petites collines.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étendent essentiellement sur les versants exposés au sud et à l'ouest de la côte et des collines du piémont. Elles présentent de fortes pentes allant jusqu'à 45 % et des sols généralement argilo-calcaires, recouverts d'une épaisseur variable d'éboulis. Ce sont des sols assez lourds dans lesquels les éboulis de couverture favorisent le drainage.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes sont cependant relativement secs et venteux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe déjà à l'époque celte. Les témoignages de son existence abondent à partir de l'an 1000. À la fin du XIX$^{ème}$ siècle, 20000 hectares de vigne s'étendent dans tout le département. Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIX$^{ème}$ siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XX$^{ème}$ siècle, le vignoble jurassien est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs.

Au fil des générations, les producteurs ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens, les cépages savagnin B, poulsard N et trousseau N. Ils ont adopté également deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin, les cépages chardonnay B et pinot noir N.

La production de « Macvin » est une tradition ancienne dans le vignoble jurassien. Le « Macvin » est déjà connu au IX$^{ème}$ siècle sous les noms de « *maquevin* » ou « *marc-vin* » et se maintient, au cours du temps, comme une production principalement domestique, dont la consommation est locale, avec un caractère festif.

Le « Macvin du Jura » est un vin de liqueur issu de l'assemblage d'un moût frais de raisins (environ 2/3) et d'une eau-de-vie de marc élevée au moins 14 mois sous bois (environ 1/3). La distillation du marc, par chaque vinificateur, est traditionnelle dans le Jura. Elle se perpétue encore chez l'immense majorité des producteurs. Elle est réalisée avec des alambics particuliers au Jura, composés d'un cylindre fermé rempli d'anneaux de « Raschig». Ce modèle ne permet aucun réglage de rectification. Il concentre ainsi les qualités du marc de raisin. Les eaux-de-vie obtenues sont traditionnellement élevées longtemps sous bois (au moins 14 mois).

Les producteurs du Jura se sont battus longtemps afin de faire reconnaitre les spécificités de cette production historique. L'appellation d'origine contrôlée a été reconnue en 1991.
En 2010, 145 producteurs produisent environ 4000 hectolitres de vins de liqueur blancs. La production de vins de liqueur rosés et le rouges est plus confidentielle avec quelques dizaines d'hectolitres par an.

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

Le « Macvin du Jura » présente naturellement une couleur ambrée, à laquelle peuvent se mêler des nuances rosées ou rouges selon les cépages dont il est issu.
Au nez les arômes de marc sont présents mais discrets, les arômes d'écorces d'orange et de coing, de fruits confits, de pruneau et de raisins secs dominent souvent.
En bouche, il exprime beaucoup de gras et de présence, une bonne persistance et un bel équilibre entre sucre et alcool. L'onctuosité domine.

*3°- Interactions causales*

Les spécificités du vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura» proviennent à la fois des caractéristiques des moûts et de celles des marcs. Ces particularités, en particulier pour les moûts, sont liées à l'implantation des cinq cépages spécifiques sur les sols marneux, argilo-calcaires, très lourds, recouverts de cailloutis calcaires, situés dans les pentes parfois fortes du vignoble jurassien. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continuelle et, en surface, des éboulis caillouteux permettent un bon réchauffement du sol et un drainage correct.
L'orientation, associée à la pente, favorise un ensoleillement optimal surtout à l'automne avant les vendanges. Les parcelles de vigne sont protégées des vents froids venant du Nord ou de l'Est, par des falaises et des bois. Pente et orientation assurent une meilleure réception des rayons solaires sur des terres pierreuses et argileuses plus chaudes que les autres.

L'alambic particulier utilisé dans le Jura est exigeant. Il a conduit les jurassiens à être particulièrement attentifs la conservation du marc de raisins pour éviter toute altération. La vigilance apportée à la conservation des marcs de raisins, puis leur distillation par chaque producteur, associée à l'élevage long sous bois de l'eau-de-vie, favorisent l'expression de la spécificité de ce vin de liqueur.
Le nombre important de producteurs qui distillent leur propre marc de raisins est aussi une particularité du vignoble jurassien.
Le mutage avec une eau-de-vie élevée sous bois donne au vin de liqueur un caractère particulier où les arômes des raisins frais du moût se marient avec ceux d'une eau-de-vie adoucie. L'élevage sous bois du vin de liqueur parachève ce mariage.

MARGUERITE III de FLANDRE, épouse du Duc de Bourgogne PHILIPPE LE HARDI, appréciait ce vin de liqueur qu'elle appelait « *Le Galant* » à la fin du IX$^{ème}$ siècle. Elle louait « *son velours en bouche* ».

Seul vin de liqueur produit à partir d'une eau-de-vie de marc, reconnu en France en appellation d'origine contrôlée, sa production, depuis 1991, a quadruplé, mais la demande reste supérieure à l'offre.

## XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1$^{er}$ août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la

densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012 le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

### XII. - Règles de présentation et étiquetage

*1°- Dispositions générales*

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » 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 susvisée soit inscrite.

*2°- Dispositions particulières*

a) - Dans la présentation, le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » peut être porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire.

b) - « Macvin » et « Jura » sont inscrits en caractères identiques, très apparents, de même dimension, aussi bien en hauteur qu'en largeur, et de même couleur.

c) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

*1. Déclaration de revendication*
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion la déclaration de revendication avant le 25 novembre de l'année de récolte du moût.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse du producteur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit ;
- le volume de produit obtenu revendiqué ;
- le degré du produit obtenu.

Cette déclaration est en cohérence avec le « Registre d'élaboration» visé au point II ci-après.

*2. Déclaration de transaction*
Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction 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 quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

*3. Déclaration de conditionnement :*
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

*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 de liqueur 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.

### II.- Tenue de registres

*Registre d'élaboration.*
Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration du vin de liqueur.
Il renseigne sur le moût :
- le(s) cépage(s) ;
- la teneur en sucre ;

Il renseigne sur l'eau-de-vie utilisée pour le mutage :
- la campagne de distillation ;
- le volume ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- la quantité d'alcool pur.

Il renseigne sur le vin de liqueur obtenu :
- la date de mutage ;
- la couleur ;
- le volume élaboré ;
- le titre alcoométrique volumique;
- le (les) numéro(s) du(des) contenant(s).

## 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) |
| **A2 -** Encépagement | Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain. |
| **B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION** | |
| **B1.** - Conduite du vignoble | Contrôle sur le terrain |
| **B2** – Récolte et maturité du raisin | Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs |
| **B3** - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Mutage :<br>- période (vendanges)<br>- caractéristiques de l'eau-de-vie | Contrôle documentaire (registre d'élaboration) |
| Elevage :<br>- sous bois<br>- durée | Contrôle documentaire et contrôle sur site |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **B4** - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Rendement autorisé (moût) | Contrôle documentaire (déclaration de récolte, de production...) |
| **C - CONTRÔLES DES PRODUITS** | |
| Vins conditionnés ou avant conditionnement | Examen analytique et organoleptique |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |

**II. – Références concernant 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

***CERTIPAQ***
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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.

---