Ref. Ares(2011)1335909 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CASSIS »
homologué par le décret n° 2011-1505 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, 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 « Cassis » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Cassis 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 de la commune de Roquefort-la-Bédoule dans le département des Bouches-du-Rhône.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES

Vins blancs	- cépages principaux : clairette B, marsanne B ; - cépages accessoires : bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), pascal B, sauvignon B, terret blanc B et ugni blanc B.
Vins rosés	- cépages principaux: cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ; - cépages accessoires: barbaroux Rs, bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), carignan N, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B, terret noir N et ugni blanc B.
Vins rouges	- cépages principaux: cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ; - cépages accessoires: barbaroux Rs, carignan N et terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
Vins blancs	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage marsanne B est comprise entre 30 % et 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret blanc B est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret noir N est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret noir N est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
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. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) et, au plus, 6 coursons par pied, soit un total de 12 yeux francs maximum par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,35 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 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 6000 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 :
a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds, participant à la maîtrise des rendements, sont effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques ;
b) - 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 « Cassis ».

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

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.
Sont considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre supérieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés	187
Vins rouges	198

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	11 %
Vins rouges	11,5 %

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 45 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 vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème 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 ou de vins représentatifs des règles d'encépagement et des règles de proportion à l'exploitation.

b) - Fermentation malo-lactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation**,** issus de presse dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné**,** pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

e) – Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur respecte une procédure de nettoyage du groupe de mise en bouteilles.

b) - 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.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du

conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

b) - Un moyen suffisant de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés.

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 février de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant 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 s'inscrit dans un vaste amphithéâtre largement ouvert sur la mer Méditerranée par une magnifique baie, ceinturé par des reliefs marqués constitués par les formations de calcaires récifaux et dolomitiques :
- au sud-est, par les hautes falaises turoniennes du Cap Canaille dont l'altitude atteint 416 mètres ;
- au nord-est, par la « *couronne de Charlemagne* » et les collines du Bois de la Marcouline ;
- au nord, par le Mont Carpiagne ;
- au sud-ouest, par le massif de La Gardiole.
Elle se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille, sur la seule commune de Cassis au sein de laquelle l'aire parcellaire de récolte des raisins a été soigneusement délimitée.
Le cœur de cet amphithéâtre est constitué de collines boisées et de petites dépressions allongées orientées sud-ouest/ nord-est et modelées dans les formations argilo-calcaires du Cénomanien.

La situation climatique est particulièrement privilégiée pour la viticulture avec des températures moyennes de 23°C en été, 17°C en automne, 11°C en hiver. Ce territoire bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres. Les précipitations sont cependant irrégulières au cours de l'année et d'une année sur l'autre, comme dans toute la zone méditerranéenne.
Les gelées y sont exceptionnelles, Cassis est d'ailleurs une des rares communes à ne pas avoir souffert du gel de 1956 et les risques de grêle y sont très faibles.
De plus, la topographie en amphithéâtre fermé vers le nord protège le vignoble des influences du Mistral, vent froid, sec et parfois violent qui marque le climat des vignobles voisins.
A l'inverse la zone géographique est ouverte à l'influence bénéfique des brises maritimes qui tempèrent les excès du climat provençal, particulièrement durant l'été.

La surface agricole de la commune est très limitée, représentant moins de 10 % de la superficie de celle-ci.
Le vignoble est réparti sur 3 systèmes de pente :
- « *Le Plan* », situé à l'ouest, de faible superficie et à topographie relativement plane malgré quelques coteaux présents dans sa partie nord ;

- « *Les Janots* », secteur délimité par un vallon d'orientation sud-ouest/nord-est qui s'étend du « *Bagnol* » aux « *Janots* » avec des coteaux présents sur la face sud-est des « *Rompides* ».
- enfin, les versants qui s'étendent du « *Pignier* » et du « *Revestel* » jusqu'aux « *Janots* » ; les pentes faibles dans le piémont (« *Pignier* ») sont de plus en plus fortes à mesure qu'elles s'élèvent vers les « *barres* » ou escarpements rocheux (« *La Saoupe* », « *Le Baou Redon*) » ; ce secteur de coteaux, avec de très belles pentes, représente le principal secteur viticole de « Cassis », à coté du « *Pignier* » et du « *Revestel* », et baptisé « *quartier* » (ou « *climat* ») de « *La Douane* ».

Sur ces trois systèmes de pente, dont les parcelles présentent des sols argilo-calcaires bien drainés, le vignoble s'étage à une altitude comprise entre 10 mètres et 150 mètres environ et s'étend du bord de la mer jusqu'à 3,5 kilomètres à l'intérieur des terres.
Une grande partie de ce vignoble est cultivée en terrasses ou « *restanques* », tant sur le versant en pente forte que dans le vallon aménagé comme un grand escalier.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture a toujours été le secteur dominant de l'agriculture cassidaine. Déjà florissante à l'époque de la domination romaine, sa situation en bordure du littoral l'a protégée des invasions barbares du VIII^{ème} et du XI^{ème} siècle.
Sous CHARLES IX, le vignoble de « Cassis » commence à produire un peu de vin blanc. On attribue cependant au Roy RENE d'ANJOU, Comte de Provence, à son retour en Provence après la perte du royaume de Naples, en 1442, l'introduction du cépage « *muscatel* ». Paul du LAC, abbé de Saint-Victor, Seigneur de la Ciotat, contribue au développement de ce cépage qui fait alors la renommée de « Cassis ».
Vers 1520, la famille florentine des ALBIZZI s'installe à Cassis et y introduit de nouveaux cépages « *muscatel* » qu'elle plante largement.

Les Cassidains étendent progressivement la culture de la vigne sur l'ensemble de leur territoire et les archives du XVI^{ème} siècle font mention des quartiers nord et est orientaux qui s'ajoutent à ceux déjà existants en 1430 dans la partie sud-est.
Le vignoble représente alors 200 hectares pour une production de 3000 hectolitres à 4000 hectolitres de vin rouge et blanc. Un quart environ est élaboré à partir de ce fameux « *muscat* » qui produit un vin de liqueur ou spiritueux.

A la veille de la Révolution, entre 1786 et 1788, John FISCH, voyageur suisse, traverse la France. Dans le récit qu'il fait de son voyage, il se montre d'abord très critique à l'égard des vignerons provençaux mais fait ensuite l'éloge des « *crus exceptionnels* » de Lamalgue, Cassis et Aubagne.

Cette production subsiste jusqu'à la destruction phylloxérique. Par la suite, le vignoble totalement anéanti, est réhabilité sans « *muscatel* » et sans « *mourvèdre* » qui n'offrent pas toutes les garanties qualitatives avec les porte-greffes utilisés.

Vers 1929, le vignoble est entièrement reconstitué. Les cépages clairette B et marsanne B occupent progressivement une place de plus en plus importante parmi l'encépagement dédié aux vins blancs qui portent la notoriété de « Cassis » et qui représentent alors la part la plus importante de la production.

Le vignoble de « Cassis » est reconnu parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées par décret en date du 15 mai 1936.
Les superficies plantées en vigne restent stables, de 240 hectares, en 1959, à 200 hectares, en 1978. Le vignoble s'étend, en 2009, sur une superficie de 204 hectares, dont 10 hectares de jeunes vignes.
La superficie plantée en cépages blancs est de 129 hectares, soit 66 % du vignoble, pour une production annuelle moyenne de 4700 hectolitres et la superficie plantée en cépages noirs est de 59 hectares.
La production est élaborée par 11 domaines particuliers, dont un possède son siège sur la commune limitrophe de Roquefort-la-Bédoule.

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

La production de vins blancs représente environ 70 % de la production totale.
Ces vins sont secs, ronds, à arômes complexes avec des notes olfactives discrètes florales, fruitées et balsamiques. La proximité de la mer leur confère un caractère iodé, une vivacité presque salée. « Vins de bouche », ils se marient parfaitement avec la bouillabaisse, les fruits de mer ou la soupe de poissons, spécialités locales. Ces vins se boivent généralement jeunes mais se gardent facilement de 2 ans à 3 ans.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, environ 30 % de la production. Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

La production de vin rouge est confidentielle mais recherchée pour le caractère généreux des vins. Produits essentiellement à partir de vieilles vignes, ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec et tempéré par l'influence maritime, d'une topographie en forme d'amphithéâtre ouvert sur la baie de Cassis, de sols argilo-calcaires sur des coteaux protégés par des murets de pierres sèches, confère à l'ensemble du vignoble cassidain, essentiellement situé sur des pentes d'exposition nord-ouest, des conditions de maturité favorables pour l'ensemble de ses cépages et tout particulièrement pour les cépages blancs clairette B et marsanne B. En effet, les effets conjugués de l'ensoleillement, des températures aux écarts limités par l'influence maritime, de la protection des versants parfois abrupts, permettent à ces cépages de donner des raisins offrant un équilibre tout à fait spécifique pour le vignoble provençal, alliant structure, profil aromatique complexe et équilibre acide-alcool caractéristique.

Ce contexte éco-géo-pédologique a été valorisé au fil du temps par les hommes, des Ligures aux producteurs actuels. Au fil des générations, ces producteurs ont trouvé l'adéquation entre celui-ci et une production originale, une production à forte identité qui a permis l'expression des savoir-faire de toute une communauté, offrant aux vins une forte typicité liée au terroir. Ceci sans effet de mode, dans un contexte provençal plus connu en 2010, pour sa production majoritaire de vins rosés. Les producteurs ont fait clairement le choix d'une stratégie viticole particulière avec l'évolution de l'encépagement blanc vers le couple marsanne B et clairette B, la définition d'un rendement faible à 45 hectolitres par hectare, sans possibilité d'augmentation, pour affirmer leur identité. La limitation des rendements, au profit d'une attention particulière et constante de la qualité, confère au vin de « Cassis » son caractère racé et précieux, qui n'est pas sans rappeler ce que Frédéric MISTRAL écrivait déjà dans son poème « *Calendal* » : « *l'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un limpide diamant, sent le romarin, la bruyère et le myrte, qui couvre nos collines…* »

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cassis » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Le cas échéant, l'opérateur adresse, avant le 15 juillet, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. L'organisme de défense et de gestion transmettra cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction. Celle-ci est établie pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et dans un délai minimum de 15 jours avant la retiraison.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Pour les opérateurs vinificateurs :
Une déclaration préalable au conditionnement est effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de 5 jours avant le début du conditionnement et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. Chaque lot conditionné fait l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

b) - Pour les autres opérateurs :
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai d'une semaine précédant le conditionnement. Chaque lot conditionné fait l'objet de la

réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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 contrôle agréé au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Contrôle documentaire
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site

Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	- Contrôle documentaire et/ou 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.
