Ref. Ares(2011)1365749 - 15/12/2011

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret nº 2011-784 du 28 juin 2011 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et « Pouilly-sur-Loire »

NOR : *AGRT1109145D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret nº 2009-1307 du 27 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Reuilly », « Sancerre », « Quincy », « Coteaux du Giennois », « Menetou-Salon », « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », « Pouilly-sur-Loire », « Jurançon », « Gaillac » et « Gaillac premières côtes » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 16 décembre 2010 et du 24 mars 2011,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – A l'article 1er du décret du 27 octobre 2009 susvisé, les mots « Pouilly-Fumé », « Blanc Fumé de Pouilly » et « Pouilly-sur-Loire » sont supprimés.

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » annexé au décret du 27 octobre 2009 susvisé est abrogé.

Art. 3. – La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,
FRANÇOIS BAROIN

Le secrétaire d'Etat
auprès de la ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POUILLY-FUMÉ » OU « BLANC FUMÉ DE POUILLY » ET DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POUILLY-SUR-LOIRE »

CHAPITRE Ier

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », initialement reconnues par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. – *Couleurs et types de produit*

1° L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » est réservée aux vins tranquilles blancs.

2° L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre : Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.

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 28 et 29 mai 1986.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département du Cher

Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Département du Loiret

Beaulieu, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou.

Département de la Nièvre

Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

V. – *Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION d'origine contrôlée	CÉPAGES
« Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly »	sauvignon B.
« Pouilly-sur-Loire »	chasselas B.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
sauvignon B	– soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; – soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à quatre ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.
chasselas B	– soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; – soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à quatre ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an. – soit en taille courte (conduite en gobelet ou éventail) avec un maximum de 12 yeux francs par pied avec des coursons taillés à un ou 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 500 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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, 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 30 %.

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 :**

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

a) Les corrections de pente respectent le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles ;

b) Le couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est maintenu de façon permanente.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – *Récolte, transport et maturité du raisin*

1° **Récolte :**

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2° **Maturité du raisin :**

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	RICHESSE MINIMALE en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly »	170	10,50 %
« Pouilly-sur-Loire »	153	9,50 %

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 65 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 75 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 :

– de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième 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 première 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 première 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) Normes analytiques.

Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;

L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

d) Capacité de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

e) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° **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.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

3° **Dispositions relatives au stockage :**

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

4° **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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre de l'année de récolte.

X. – *Lien avec la zone géographique*

1° **Informations sur la zone géographique :**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien.

S'étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d'orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s'ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur sept communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Il s'étend sur des assises géologiques variées et les parcelles délimitées et sélectionnées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans cette diversité. Sont notamment privilégiés :

– les marnes kimméridgiennes, ou « terres blanches », qui se rencontrent dans la partie centrale de la zone géographique, sur les communes de Pouilly-sur-Loire et Saint-Andelain : ce sont les sols viticoles les plus largement représentés ;
– les calcaires de l'Oxfordien qui ont donné des sols à forte pierrosité, localement appelés « caillottes » : ils sont très présents au nord-est de la zone géographique ;
– les « silex », résidus plus ou moins argileux apparus à la suite de la puissante phase érosive du Crétacé, et présents surtout sur le territoire de la commune de Saint-Andelain ;

Les sols siliceux, plus ou moins argileux, présents essentiellement à l'extrémité occidentale de la zone géographique, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et la Loire joue un rôle prépondérant de régulateur thermique en drainant l'air froid des vallées perpendiculaires.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

On retrouve trace d'une viticulture naissante dès le Ve siècle par l'existence d'un domaine gallo-romain « *Pauliacum* » (le Domaine de Paulus). En 680, l'évêque Vigile lègue par testament, à l'abbaye Notre-Dame-d'Auxerre, son domaine de Pouilly et ses vignes. Vestige et témoignage de cette époque, la voie romaine, qui traverse la zone géographique, traduit également l'activité commerciale très ancienne.

Le vignoble connaît alors un véritable essor grâce aux congrégations monastiques, notamment les Bénédictins de la Charité-sur-Loire. Sur l'un des coteaux qui surplombent la Loire, une parcelle d'environ 4 hectares nommée « Loge aux Moines » témoigne de cette époque d'expansion.

Dès le XVIe siècle, la Loire et ses bateaux facilitent la diffusion des vins et l'ouverture du canal de Briare, en 1642, reliant la Loire à la Seine, oriente le commerce vers Paris. Des vins de « Pouilly » parviennent alors en Angleterre, après avoir été négociés aux foires de Rouen. Des confréries vigneronnes de Saint-Vincent sont créées à la fin du XVIIe siècle.

Tout au long du XVIIIe siècle, du vin de « Pouilly » est expédié à Montargis, Fontainebleau, Paris, Versailles. Le vignoble, qui couvre 2 000 hectares, est alors planté en divers cépages : melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

La seconde moitié du XIXe siècle est marquée par l'interruption d'une grande partie de la production de vins au profit de la production de raisins de table (chasselas B) à destination, par voie ferrée, du marché parisien mal approvisionné, jusqu'à la crise phylloxérique de 1890.

Au début du XXe siècle, le cépage sauvignon B dénommé localement « blanc fumé », car à maturité les grains de raisin se couvrent d'une pruine grise, devient rapidement le principal cépage au sein du vignoble.

En 1923, un jugement consacre l'usage du nom de « Pouilly-Fumé » pour les vins issus du cépage sauvignon B et du nom de « Pouilly-sur-Loire » pour les vins issus du cépage chasselas B.

Les producteurs s'organisent alors et créent en 1948 la cave coopérative de Pouilly, puis la confrérie des « Baillis » dont le but est de mieux faire connaître les vins de « Pouilly ». Depuis, une grande partie de la production est commercialisée sur le territoire national et exportée dans plus de quatre-vingt-dix pays.

En 2009, la production représente un volume d'environ 60 000 hectolitres pour 1 250 hectares de vignes exploitées essentiellement par des entreprises familiales.

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

Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Pouilly-Fumé » et « Pouilly-sur-Loire » sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique des vins de « Pouilly-Fumé » peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur.

Les vins de « Pouilly-sur-Loire » sont des vins gouleyants, francs et rafraîchissants. Ils présentent souvent des notes minérales, de fleurs blanches, de fruits secs, avec une certaine rondeur.

3° **Interactions causales :**

La conjonction du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents d'Ouest et de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions climatiques pour la culture des cépages sauvignon B et chasselas B.

Les températures, ainsi atténuées lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins, tandis que l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins.

Cette région, qui a connu de profonds changements au cours des siècles, a toujours conservé ses traditions viticoles. Les situations à haute potentialité qualitative, où la vigne dominait très largement les autres cultures au cours des siècles derniers, sont toujours consacrées à la viticulture.

Ces usages sont consacrés par l'aire parcellaire délimitée qui ne classe que les parcelles présentant des sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

Cette gestion illustre le savoir-faire ancestral d'une communauté humaine attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole comme en témoigne la persistance des confréries créées dès le XVIIe siècle.

Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à révéler l'originalité et la richesse du milieu naturel : vins de « Pouilly-Fumé », puissants sur les « terres blanches » et aux accents d'agrumes, élégants sur les « caillottes » et aux notes de fleurs blanches, frais sur les « silex » avec des finales minérales et fraîches et vins de « Pouilly-sur-Loire » tout en finesse.

Les vins blancs de « Pouilly-sur-Loire » déjà révélés au XIIe siècle par les moines de la Charité-sur-Loire, puis par Guy Coquille, député du Tiers état au XVIe siècle et qui note que les vins de la région sont présents sur les tables des grands du royaume, n'ont cessé d'accroître leur notoriété. Le commerce international qui leur est attaché, en est une excellente illustration.

XI. – *Mesures transitoires*

1° **Encépagement :**

a) Les parcelles ou parties de parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage sauvignon gris G, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », jusqu'à leur arrachage.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage chasselas B, au sein desquelles sont présentes, en mélange, des pieds de cépage sauvignon B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

2° **Modes de conduite :**

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre ou supérieur à 1,20 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », ou du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2010 dont l'écartement entre les rangs est compris entre 1,30 mètre et 1,40 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », ou du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ou l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », 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 :**

a) Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) 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 lieudit cadastré ;
– que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.

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.

2. **Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :**

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime, dans un délai de cinq semaines :

– avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
– avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

3. **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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. **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 agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. **Remaniement des parcelles :**

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis, le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – *Tenue de registres*

1. **Plan de cave :**

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage et conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. **Registres de chais :**

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

– l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
– le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
– la date de conditionnement ;
– le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

– l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
– le volume du lot exprimé en hectolitres ;
– la date d'expédition ;
– la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

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

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. **Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée**	
A.2. **Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)**	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain Contrôles documentaires et visites sur le terrain. Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'une visite sur le terrain
A.3. **Outil de transformation, conditionnement et stockage**	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et visites sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôles documentaires (tenue de registre) et visites sur site
Lieu de stockage approprié	Visites sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. **Conduite du vignoble**	

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôles à la parcelle
B.2. **Récolte, transport et maturité du raisin**	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. **Transformation, élaboration, conditionnement, stockage**	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et visites sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visites sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôles documentaires (Tenue des registres)
B.4. **Déclaration de récolte et déclaration de revendication**	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et visites sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production, ...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôles documentaires et visites sur site

II. – *Références concernant la structure de contrôle*

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), TSA30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex, téléphone : (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.