Ref. Ares(2011)1343742 - 12/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU QUERCY » homologué par le décret n° 2011-1400 du 26 octobre 2011, JORF du 29 octobre 2011

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Quercy », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 28 décembre 1999, 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 « Coteaux du Quercy » est réservée aux vins rouges et rosés tranquilles.

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 des communes suivantes :
- Département du Lot : Belfort-du-Quercy, Belmontet, Castelnau-Montratier, Cezac, Flaugnac, Labastide-Marnhac, Lascabannes, Le Montat, Montcuq, Montdoumerc, Montlauzun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Pantaléon, Saint-Paul de Loubressac, Sainte-Alauzie, Valprionde ;
- Département du Tarn-et-Garonne : Auty, Bruniquel, Caussade, Cayriech, Labarthe, Lapenche, Lavaurette, Mirabel, Molières, Montaigu-de-Quercy, Montalzat, Montfermier, Montpezat-de-Quercy, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Réalville, Saint-Georges, Saint-Vincent, Sauveterre, Vaïssac, Vazerac.

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 des séances du comité national compétent des 9 et 10 septembre 1999 et du 19 mai 2011.
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 :
- Département du Lot : Bagat-en-Quercy, Le Boulve, Cahors, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Cieurac, Fargues, Parnac, Saux, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Matré, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Sauzet, Trespoux-Rassiels, Villeseque ;
- Département du Tarn-et-Garonne : Albias, Bioule, Cayrac, Monclar-de-Quercy, Montricoux, Negrepelisse, Saint-Cirq, Saint-Etienne de Tulmont.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépages complémentaires : cot N, merlot N et tannat N ;
- cépage accessoire : gamay N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;

b) - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement et inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages complémentaires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.
Elles présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- soit en taille Guyot simple ou Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat bilatéral), avec un maximum de 14 yeux francs par pied.
Au stade phénologique « nouaison », le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à :
- 10, pour les vignes taillées en taille Guyot simple ou Guyot double ;
- 12, pour les vignes taillées en taille courte (conduite en cordon de Royat bilatéral).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont conduites en « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 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 9000 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 7000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquant, 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 :
- un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée sur les parcelles de vigne de plus de 5 ans (6ème feuille), soit par des moyens mécaniques, soit avec des produits de traitement sans action racinaire, , soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
L'utilisation de foulo-bennes est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

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 55 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 63 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 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, 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	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 3 cépages sont obligatoirement présents ; - La proportion du cépage cabernet franc N est majoritaire dans l'assemblage et est comprise entre 40% et 70% ; - La proportion de chacun des cépages complémentaires est inférieure à 25% ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure à 10%.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ; - La proportion du cépage cabernet franc N est majoritaire dans l'assemblage et est comprise entre 40% et 90%.

b) - Fermentation malo-lactique
La teneur maximale en acide malique des vins rouges est fixée 0,3 gramme par litre, pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin prêts à être commercialisé en vrac ou conditionné présente :
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 milliéquivalents par litre (0,75 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) pour les vins rouges et à 12,24 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimée en H_2SO_4) pour les vins rosés ;
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en anhydride sulfureux total de 125 milligrammes par litre pour les vins rouges et de 150 milligrammes par litre pour les vins rosés ;
- une teneur minimale en acidité totale de 46,51 milliéquivalents par litre (2,28 grammes par litre exprimé en H_2SO_4).

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'opérateur au cours des 3 dernières campagnes, à défaut, par le rendement visé au *1°* du point VIII.

f) –Entretien global du chai et du matériel

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

2° Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins 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 défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé:
- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le 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

Les vins conditionnés sont stockés dans un local isolé thermiquement.

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 rosés 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 ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur 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 rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 16 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 s'étend sur la région naturelle du « *Bas-Quercy* », région du Quercy située au sud de la vallée du Lot. Située sur un substrat géologique tertiaire, où s'entremêlent plateaux calcaires lacustres et coteaux molassiques, le relief et le paysage y sont très contrastés.
3 ensembles composent cette zone géographique.

Au centre de la zone géographique, un premier ensemble est caractérisé par des coteaux molassiques moyennement accidentés qui dessinent un paysage vallonné dont l'altitude varie entre 150 mètres et 280 mètres. Les sols développés sur ces coteaux sont des sols bruns calcaires ou calciques argileux. Le paysage est assez ouvert, parsemé de nombreux bosquets et petits bois. Le paysage agricole est très diversifié, caractérisé par la présence de grandes cultures, essentiellement céréales et tournesol, parcelles herbagères, vergers et vignes à raisin de table, cet ensemble étant également inclus dans la zone géographique de l'appellation d'origine protégée « Chasselas de Moissac ». Le vignoble est dispersé en de nombreux îlots situés sur les parties hautes des coteaux les mieux exposés.

Au nord de la zone géographique, les coteaux sont dominés par des plateaux calcaires aux replats sommitaux étroits, s'élargissant en allant vers le Nord, et dont l'altitude moyenne se situe entre 250

mètres et 300 mètres. Les sols développés sont des rendzines plus ou moins évoluées. Les plateaux sont fortement entaillés par le réseau hydrographique secondaire très dense et diversifié, les vallées principales étant orientées nord-est/sud-ouest vers l'axe garonnais. La partie nord de cet ensemble appartient à la région du « Quercy blanc », petite région naturelle dont le nom fait référence à la couleur des sols. Le paysage agricole est caractérisé par des grandes cultures, essentiellement céréales, colza, tournesol et des parcelles herbagères. Le vignoble est implanté en îlots dispersés sur les plateaux.

Au sud de la zone géographique, le troisième ensemble repose sur le territoire de 3 communes situées au sud de la large vallée de l'Aveyron, sur les terrasses alluviales de ce cours d'eau. Ces terrasses recouvrent les coteaux molassiques tertiaires qui apparaissent cependant à l'extrémité méridionale de cet ensemble. Les sols développés plus ou moins lessivés mêlent limons, sables plus ou moins grossiers, graves et argiles. Le paysage agricole est caractérisé par les grandes cultures et l'élevage. Le vignoble est également implanté en îlots dispersés sur les parties hautes des coteaux les mieux exposés ainsi que sur les bordures des terrasses.

La zone géographique recouvre ainsi le territoire de 37 communes réparties entre le Nord du département du Tarn-et-Garonne et le Sud-Ouest du département du Lot.

Le climat est atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont relativement froids. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle moyenne est comprise entre 600 millimètres et 800 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, à l'exception du printemps qui présente un pic de pluviométrie important.
Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est. Il souffle par courtes périodes de quelques jours, au printemps et en automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Quercy est une ancienne province dont le nom est lié vraisemblablement aux *Cadurques* ou *Cadurci*, peuple gaulois qui s'installe dans cette région au cours des VIII^{ème} au VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

La vigne est implantée après la conquête romaine mais sa culture se développe véritablement à partir du X^{ème} siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées dans la région, notamment à Montpezat-de-Quercy, Puylaroque, Bruniquel, Vazerac.
Dans les chartes des communes, datées du XIII^{ème} siècle, de nombreux articles font référence à la culture de la vigne. Ainsi la charte de Saint-Cyprien, datée de 1224, cite « *Le mouillage du vin sera puni de 20 sols d'amende* ». D'autres écrits relatent l'interdiction de fumer la vigne, témoignant de la recherche, dès cette époque, de la qualité des vins.
De nombreuses abbayes font transporter leurs vins jusqu'à Bordeaux, en empruntant le Lot ou l'Aveyron. Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les *jurats* de Bordeaux qui réglementent le commerce fluvial des vins du « *Haut-Pays* ».
Au milieu du XIX^{ème} siècle le plus grand vignoble de France (40000 hectares) est implanté dans la région du Quercy. Il est presque totalement détruit lors de la crise phylloxérique, dès 1876.

La reconstruction du vignoble est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales. Au sortir de la grande guerre, l'état du vignoble est très dégradé et de nombreuses vignes sont abandonnées. Le gel de 1956 lui porte un nouveau coup dur.
Cependant, malgré ce contexte difficile, une nouvelle génération d'hommes des deux départements du Tarn-et-Garonne et du Lot, dynamiques et motivés, s'organise pour maintenir et préserver l'identité et la notoriété des vins la région du Quercy. De nombreux efforts sont engagés sur la définition de règles communes de production, d'une part, et sur l'organisation de la filière, d'autre part.

Le Syndicat des Vignerons du Quercy est ainsi créé en 1975 et cette création s'accompagne d'un programme de restructuration du vignoble. L'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure « Coteaux du Quercy » est reconnue le 29 décembre 1999.

En 2008, une superficie de 250 hectares est exploitée par une cinquantaine de producteurs, répartis en 22 caves particulières et 2 caves coopératives. Les vins rouges représentent environ 80% de la production et les vins rosés 20%.

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

Les vins rouges présentent une couleur profonde et soutenue et sont caractérisés, au nez, par des arômes complexes et puissants avec une dominante de fruits rouges associée à des notes végétales, voire florales. En bouche, les arômes de fruits rouges et noirs s'associent aux arômes végétaux tels que le poivron, avec des nuances mentholées et une longue persistance aromatique finale. La matière apportée par les tanins est bien présente et l'équilibre est harmonieux. Ces vins sont le fruit d'une belle expression de l'assemblage des cépages cabernet franc N, merlot N, cot N et tannat N, voire du cépage gamay N.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais, en fonction du millésime, il est intéressant de patienter jusqu'à 5 ans.
L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la combinaison des tanins aux anthocyanes, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rose plus ou moins vive et sont caractérisés au nez et en bouche par des arômes complexes révélant souvent des notes fruitées, végétales et parfois florales qui rappellent que le cépage cabernet franc N est majoritaire dans l'assemblage. La persistance aromatique est longue.

3°- Interactions causales

Les vignerons du Quercy ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses.

La légère humidité printanière, liée au climat océanique assure une bonne croissance végétative de la vigne. L'influence méditerranéenne se traduit, au cours de l'été et de l'automne, par une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. L'influence du vent d'Autan est réelle sur le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Ce vent peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Traduisant les usages et la connaissance des vignerons du comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée, adaptée à chaque unité géomorphologique, privilégie les parcelles présentant des sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les parcelles présentant les sols les plus fertiles et les sols trop superficiels.

La pérennité d'un vignoble bien réparti sur l'ensemble du territoire témoigne d'usages viticoles constants et transmis au fil de générations.
Les opérateurs ont ainsi mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses favorisant l'aération du feuillage et des grappes.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1er février de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.
Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime également dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.
Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

La polyculture, présente dans chaque exploitation et au sein de laquelle la vigne ne représente qu'une petite part, et l'importance de la vente directe, ou en circuit court, après conditionnement, qui garantissent une bonne valorisation des produits, assurent la pérennité et l'unité de ce petit vignoble dispersé. Tous les opérateurs, vignerons coopérateurs et vignerons indépendants, mais aussi tout l'environnement local, comme le lycée agricole, œuvrent ensemble pour entretenir la notoriété et la réputation d'un vignoble ancien reconstruit après la crise phylloxérique.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) - Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage gamay N peut être supérieure à 10% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2021 incluse.
Cette proportion est :
- inférieure ou égale à 20 % jusqu'à la récolte 2016 incluse ;
- inférieure ou égale à 15 %, à compter de la récolte 2017 jusqu'à la récolte 2021 incluse ;

b) – Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage gamay N est :
- inférieure ou égale à 20 % jusqu'à la récolte 2016 incluse ;
- inférieure ou égale à 15 %, à compter de la récolte 2017 jusqu'à la récolte 2021 incluse ;

2°- Modes de conduite : densité, écartement et hauteur de feuillage

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 28 décembre 1999 dont la densité est supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare et à 6000 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 ;
- 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 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 28 décembre 1999 dont la densité est supérieure ou égale à 3000 pieds par hectare et inférieure 3500 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare et à 5000 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 ;
- 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 pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Quercy» 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 l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- 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
- date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.
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.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 20 jours avant toute expédition du chai ou commercialisation et avant le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
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,
- la fréquence de conditionnement.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou 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, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la date de la première retiraison.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

6. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 10 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots a ou ont été conditionné(s).
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.
Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

7. 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 15 jours ouvrés avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.
Une copie de la déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, doit accompagner la déclaration de déclassement.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité
La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage
La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage isolé thermiquement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
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	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs

Transport de la vendange	Contrôle sur site du matériel de transport de la vendange
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle 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	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	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 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.
