Ref. Ares(2011)1357080 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MOSELLE »
homologué par le décret n° 2011-1532 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moselle», initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 9 août 1951, 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 l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION (Vins blancs)	CÉPAGES
Pinot Gris	pinot gris G
Müller-Thurgau	müller-thurgau B

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Moselle » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département de Meurthe-et-Moselle : Arnaville
- Dans le département de Moselle : Ancy-sur-Moselle, Ars-sur-Moselle, Contz-les-Bains, Dornot, Féy, Haute-Kontz, Jussy, Lessy, Lorry-Mardigny, Marange-Silvange, Marieulles, Novéant-sur-Moselle, Plappeville, Rozérieulles, Scy-Chazelles, Sierck-les-Bains, Vaux, Vic-sur-Seille

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 9 juin 2010, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

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 du département de Moselle : Ay-sur-Moselle, Berg-sur-Moselle, Lorry-lès-Metz, Malling, Marsal, Montigny-lès-Metz, Moulin-lès-Metz .

V - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : auxerrois B, müller-thurgau B, pinot gris G ;
- cépages accessoires : gewurztraminer Rs, pinot blanc B, riesling B.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N;
- cépage accessoire : gamay N.

c) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

a) – Vins blancs :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement ;
- La proportion du cépage auxerrois B est supérieure ou égale à 30% de l'encépagement. Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs exploitant moins de 2 hectares en appellation d'origine contrôlée ;
- La proportion du cépage gewurztraminer Rs est inférieure ou égale à 10%.

b) – Vins rosés :
La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70% 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 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées, soit en taille courte (cordon de Royat double ou unilatéral), soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de :
- 17 yeux francs par pied et 9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les vins blancs et rosés ;
- 12 yeux francs par pied et 6 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les vins rouges.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 pour les cépages noirs et à 12 pour les cépages blancs, gris et rose.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,65 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le premier fil d'attache 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 :
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières de plus de 1 mètre sont enherbées.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - 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.

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Un rinçage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS EN USAGE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs complétés de la dénomination en usage Müller-Thurgau	153	9%
Vins blancs complétés de la dénomination en usage Pinot Gris	170	10%
Vins blancs et rosés	170	10%
Vins rouges	180	10,5%

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 :
- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rosés ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 73 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 66 hectolitres par hectare pour les vins rosés ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

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 vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

Les vins sont vinifiés selon les usages locaux, loyaux et constants.

a) - <u>Réception et pressurage</u>
Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) - <u>Assemblage des cépages</u>
- Les vins blancs sont issus d'un seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage auxerrois B est obligatoirement présent dans une proportion supérieure ou égale à 50 %. La proportion du cépage gewurztraminer Rs est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.
- Les vins rosés sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 %.

c) - <u>Fermentation malo-lactique</u>
Les vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac et au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - <u>Normes analytiques</u>
Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- 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 rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5% ;
- Les vins rosés et blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12%, à l'exception des vins blancs issus exclusivement du cépage müller-thurgau B dont le titre alcoométrique volumique total ne dépasse pas 11 %.

f) - Matériel interdit

L'utilisation des pressoirs continus et des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange est interdite.

g) – Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,3 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

h) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rosés sont élaborés :
- après éraflage obligatoire des raisins ;
- par macération de la vendange éraflée pendant une durée comprise entre 24 heures et 48 heures.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur 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 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 se situe au nord-est du territoire français, où elle occupe un relief caractéristique de cuesta dont des vallées adjacentes présentent des coteaux exposés à l'est et au sud. Elle s'étend sur 19 communes des départements de la Moselle et de la Meurthe-et-Moselle.

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire, de grès ou de dolomie. Les pentes des coteaux sont marneuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents. Par endroit, des placages discontinus d'alluvions anciennes de la Moselle sont localisés sur la partie inférieure des versants.
Les sols sont à dominante argilo-calcaire et comportent des éléments grossiers relativement abondants.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin Parisien :
- *la Côte de Moselle* et son avant-côte, ainsi que les plus amples versants des vallées rentrantes associées, caractérisant le *Pays Messin* ;
- *la Côte Infraliasique* qui s'étire du nord au sud en deux ensembles disjoints, le secteur de Sierck, à proximité de la frontière luxembourgeoise, et Vic-sur-Seille, au sud de Château-Salins,
- *la Côte de Lorraine* qui ne représente qu'une faible partie du secteur de Sierck (relief du Stromberg.)

Le vignoble mosellan est un vignoble septentrional, soumis à une influence climatique continentale tempérée, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été. Cette influence est cependant atténuée par l'ouverture de la zone géographique aux flux océaniques d'ouest, pluvieux mais moins froids, et surtout fortement influencée par les caractéristiques orographiques locales que sont les cuestas. Ces dernières, dont les fronts sont majoritairement boisés, forment un écran protecteur favorisant un ensoleillement relativement élevé (1600 heures par an à Metz), une pluviométrie assez faible (précipitations annuelles de l'ordre de 1000 millimètres à 1200 millimètres sur le plateau lorrain, contre environ 800 millimètres sur les versants viticoles), et de bonnes conditions d'arrière-saison.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire des vins de Moselle remonte à l'époque romaine, la Cité de Trèves ayant joué un rôle moteur dans l'expansion de la vigne le long des cours d'eau principaux en France, en Allemagne et au Luxembourg ainsi que dans la région de Metz.

Déjà au Moyen-Âge, les trois noyaux viticoles actuels de la Moselle française, le Val de Metz, le Val de Seille et le Val de Sierck, bénéficient d'une belle renommée grâce au Clergé (abbayes de Sainte-Glossinde, Gorze, Rettel) qui y implante les plus beaux vignobles. L'Evêque de Metz joue, notamment, un rôle primordial, à Vic-sur-Seille, où il plante en 1231 un vignoble similaire à celui du Val de Metz.
Au cours de *l'Epoque Moderne*, la bourgeoisie s'empare peu à peu du vignoble messin et le fait prospérer en l'étendant sur la Côte de Moselle. Jusqu'à la Révolution, ces vins fins et « *clairets* », élaborés à partir des cépages pinot et auxerrois, confinés dans les versants calcaires du Jurassique, sont des plus appréciés.

La crise du phylloxéra et l'annexion de la Moselle par l'Empire allemand touchent très durement le vignoble mosellan.
Mais paradoxalement, sa quasi-destruction au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle lui permet alors d'affirmer une réelle originalité et de se démarquer de ses voisins allemands et luxembourgeois en développant un encépagement diversifié : pinot noir N, pinot gris G, auxerrois B, müller-thurgau B, pinot blanc B, riesling B, gewurztraminer Rs et gamay N.

Le vignoble mosellan privilégie la conduite du feuillage en palissage haut, ainsi qu'un espacement important des pieds entre eux.
Les vendanges sont manuelles, et les raisins sont transportés avec précaution jusqu'aux installations de vinification.

Les « Vins de Moselle » sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 9 août 1951, puis sous le nom de « Moselle » par arrêté du 13 avril 1995.
D'abord gérée par 2 syndicats, créés en 1949, la viticulture mosellane se fédère autour du Syndicat des Viticulteurs de Moselle dès 1987. Les producteurs mosellans commercialisent leur production essentiellement par vente directe à des particuliers, restaurateurs ou cavistes.
L'accession en appellation d'origine contrôlée en 2010 traduit la forte implication des producteurs dans une production de qualité et reconnue pour son originalité.

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

Les vins tranquilles se déclinent en vins blancs, rouges et rosés. Ils sont secs et caractérisés par leur fraîcheur.

Les vins blancs sont légers et fins et présentent fréquemment des notes florales. Les vins d'assemblage sont plus complexes.

Les vins rouges, issus exclusivement du cépage pinot noir N, sont finement tanniques, avec une belle longueur en bouche.

Les vins rosés ont une couleur rosée légèrement saumonée et un nez fruité et frais, alliant avec harmonie, en bouche, fruits rouges et notes florales.

3°- Interactions causales

Dans le contexte climatique et géopédologique de la Moselle, les objectifs de récolte attendus nécessitent de privilégier les situations favorables à la maturité : parcelles bien exposées, aérées et dont les sols se ressuient rapidement au printemps. Ainsi, la large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturité des baies. Cette ouverture paysagère évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées. Par ailleurs, les cuestas jouent un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par un léger effet de fœhn surtout en automne.
La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par la présence, souvent abondante, des éléments grossiers présents dans les sols, qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. Le sous-sol marneux fournit la réserve en eau, et la pierrosité des sols assure le ressuyage et l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides.

Les vignerons ont adapté les conditions de production, telle la faible densité et la conduite en palissage haut du feuillage, à la situation climatique de la Moselle, afin de garantir une maturité des raisins satisfaisante et un état sanitaire optimal des vignes et des baies. Le choix de cépages précoces exclut les situations basses, mal orientées ou peu aérées, et plus généralement toutes les situations gélives. Les situations topographiques favorisant la circulation des masses d'air sont privilégiées, d'où l'implantation du vignoble sur le talus des cuestas.

La diversité de cépages, travaillés par le producteur, tant seuls qu'assemblés, offre une gamme complexe, traduisant la richesse du vignoble mosellan.
Les vins blancs reflètent le plus la diversité des cépages tout en mettant en avant la typicité de l'appellation d'origine contrôlée « Moselle » avec la présence majoritaire du cépage auxerrois B, cépage sélectionné en Moselle, dans les assemblages, avec le pinot gris G et le müller-thurgau B.
L'élaboration des vins rosés est réalisée après une courte macération d'une vendange obligatoirement

éraflée. La palette aromatique des vins rouges, issus du seul cépage pinot noir N reflète le sol de prédilection de ce cépage, à savoir des sols argilo-calcaires.

L'existence du vignoble mosellan remonte au début de notre ère et, dès l'Antiquité, sa réputation était reconnue, comme l'atteste le poème d'AUSONE (309-393) qui parle de la Moselle comme d'un « *fleuve riche en versants que parfume Bacchus* ». Plus tard, de nombreux auteurs du XIX^{ème} siècle attestent de la notoriété des vins de Moselle. On peut citer par exemple André JULLIEN en 1822, qui cite « *les vignobles de Scy, Jussy, Ars… récoltent, sur les coteaux de la rive gauche de la Moselle exposés au midi, les vins les plus estimés* ». Enfin, selon Jules GUYOT en 1863, « *la Moselle est un vrai pays à vin léger, délicat, hygiénique et alimentaire : aussi les premiers fondateurs de ses vignobles y avaient-ils placé les plus fins cépages* ».

Enfin, la situation des vins de Moselle au sein d'une région frontalière à trois pays européens joue un rôle important dans le développement de leur notoriété.

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne conduites selon le système dit « en lyre » à la date d'homologation du présent cahier des charges bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

	RECOLTES		
	De la récolte 2016 à la récolte 2020 incluse	De la récolte 2021 à la récolte 2025 incluse	De la récolte 2026 à la récolte 2030 incluse
Pourcentage de la superficie des parcelles de vigne conduites selon le système dit « en lyre » par rapport à la superficie revendiquée au titre de la récolte 2010 pour les parcelles de vigne conduites selon ce même mode de conduite	90%	65%	40%

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,30 mètre.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale à l'exploitation de 30 % du cépage auxerrois B dans l'encépagement et de 50 % dans l'assemblage des vins, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que :
- A compter de la récolte 2016, cette proportion soit supérieure ou égale à 10 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 35 % dans l'assemblage des vins ;
- A compter de la récolte 2021, cette proportion soit supérieure ou égale à 20 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage des vins ;

- A compter de la récolte 2026, cette proportion soit supérieure ou égale à 25 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 45 % dans l'assemblage des vins ;
- A compter de la récolte 2031, cette proportion soit supérieure ou égale à 30 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage des vins.

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 « Moselle » 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) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

b) - L'indication d'une dénomination en usage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du 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 15 mars de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion 15 jours au moins avant la 1ère sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 14 décembre de l'année 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.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin de l'appellation d'origine contrôlée déclare la transaction pour le lot concerné auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse un extrait de son registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé chaque trimestre et au plus tard le 10 du premier mois du trimestre suivant.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II – Tenue de registres

1. Vignes sous dispositions transitoires
a) - Tout opérateur exploitant des vignes en place conduites selon le système dit « en lyre » à la date d'homologation du présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation

b) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain – Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblage dans les vins	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
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

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	
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	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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.
