Ref. Ares(2011)1357250 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCAT DE FRONTIGNAN » ou « FRONTIGNAN » ou « VIN DE FRONTIGNAN »
homologué par le décret n° 2011-1761 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DE FRONTIGNAN » OU « FRONTIGNAN » OU « VIN DE FRONTIGNAN »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » initialement définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et reconnue par le décret du 31 mai 1936, les vins doux naturels et les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » est réservée aux vins doux naturels blancs et aux vins de liqueur 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 assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Frontignan et Vic-la-Gardiole.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent du 6 février 1976 et des 10 et 11 février 1999.
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.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ; - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants, par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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 :
-Sur au moins 60% de la superficie comprise entre deux rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal semé ou spontané est présent. Dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan ».

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Les vins doux naturels sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

b) - Les vins de liqueur sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût 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 40 hectolitres de moût par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 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) - Normes analytiques
Les vins doux naturels et les vins de liqueur destinés à une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

NORME ANALYTIQUE	VINS DOUX NATURELS	VINS DE LIQUEUR
Titre alcoométrique volumique acquis minimum	Supérieur ou égal à 15 %	Supérieur ou égal à 15 %
Titre alcoométrique volumique total minimum	Supérieur ou égal à 21,5 %	Supérieur ou égal à 21,5 %
Teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieur ou égal à 110	Supérieur ou égal à 185

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

c) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification

2°- Dispositions par type de produit

a) – Vins doux naturels :
Les vins doux naturels sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.
Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) - Vins de liqueur :
Les vins de liqueur sont obtenus avant toute fermentation.
Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 15 % maximum du moût mis en œuvre.
L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 15 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au 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 produits 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 la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 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 est limitée :
- au nord, par le massif de la Gardiole (234 mètres), parallèle au littoral et dominant le paysage ;
- au sud et à l'ouest, par les étangs bordant le littoral méditerranéen ;
- à l'est, par une garrigue de chênes verts et par le territoire de la commune de Mireval.

Le vignoble, bien regroupé et orienté au sud-est vers la Méditerranée, occupe les pentes douces du massif de la Gardiole et son implantation est limitée, dès que la pente devient forte et dès que les parcelles présentent des sols qui, dépourvus d'éléments fins, deviennent trop arides pour la vigne.

Le Tribunal de Montpellier, dans son jugement du 4 juillet 1935, précise d'ailleurs : « *le Muscat de Frontignan ne peut être produit que sur des terrains généralement secs, caillouteux, pierreux issus de couches jurassiques, mollassiques et d'alluvions anciennes, de telle sorte que ce sont des sols ingrats à tout autre culture…* ».

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Frontignan et Vic-la-Gardiole, communes littorales du département de l'Hérault, situées entre Sète, à l'ouest, et Montpellier, à l'est.

Le climat est méditerranéen, chaud et sec l'été, doux, l'hiver, avec une moyenne annuelle des températures voisine de 14°C. Les périodes pluvieuses sont marquées à l'automne et plus étalées au printemps, excédant rarement 500 millimètres par an.
La présence, du massif de la Gardiole protège le vignoble du vent du Nord, tandis que le vent marin tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne bénéfique à la culture du muscat à petits grains blanc B et à sa maturité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

S'il est acquis que les Grecs et les Romains appréciaient le « *vin de muscat* », aucun document authentique ne permet d'affirmer qu'il s'agit des vins de « Frontignan ». Seule la légende évoque qu'HERCULE aurait apporté une outre de « *vin doré de Frontignan* » à ZEUS, en son Olympe.
Alain LABORIEUX, dans « *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire…* », rapporte que Guy de CHAULIAC (1300-1368), médecin des Papes, le préconise comme fortifiant : *« lorsque nous nous trouvons en présence d'une affectation lente, dépression à laquelle l'adulte n'offre qu'une résistance latente et le vieillard une réaction nulle, nous ordonnons le merveilleux Muscat de Frontignan comme fortifiant* ». Quant à RABELAIS, en 1548, il consacre au vin de « Frontignan » des lignes très élogieuses dans son « *Livre des faictz et dictz héroïques du noble PANTAGRUEL* ».

Les archives de la ville de Frontignan ayant été détruites par un incendie au début du XVI^{ème} siècle, les preuves de l'existence du « Muscat de Frontignan » sur les collines de la Gardiole, apparaissent, dès 1550, avec de nombreux documents toujours consultables.

D'un vin naturellement doux, la production a évolué progressivement, à partir du XIV^{ème} siècle, en vin doux naturel par ajout d'alcool en cours de fermentation, appelé aussi « *par mutage du vin par son esprit* », suite aux travaux de Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Victime de contrefaçons, cette production traditionnelle a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir le particularisme et l'originalité, mais ce n'est qu'au XIX^{ème} siècle que naît la codification des vins doux naturels.
Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.
Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».
Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel », parmi lesquels le cépage muscat à petits grains B.

Sous l'impulsion du Syndicat de défense, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan », est reconnue dès 1936.

La production annuelle de vin doux naturel représente environ 18000 hectolitres, et la production annuelle de vin de liqueur 500 hectolitres. Elle est élaborée par 170 producteurs regroupés en 1 cave coopérative et 11 caves particulières.

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

Les vins sont élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B, également appelé « *muscat doré de Frontignan* ».
Ils sont élaborés à partir de moûts présentant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre.
Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 110 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.
Fin et frais, le cépage muscat à petits grains B donne des vins riches aux parfums rappelant souvent les fruits exotiques, la menthe et le citron. Leur équilibre de bouche allie sucrosité et fraîcheur. Ils doivent être consommés, de préférence, dans leur jeunesse. Conservés en bouteille, avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent notamment vers des notes de miel, de fruits et d'agrumes confits.

Production plus confidentielle, les vins de liqueur, élaborés par mutage avant toute fermentation, sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 grammes par litre.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 185 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.
Leur arôme rappelle celui du raisin frais et en bouche, ils présentent une belle onctuosité.

3°– Interactions causales

L'histoire du vignoble du Languedoc commence avec l'arrivée des Grecs dans les ports de la région, 8 siècles avant notre ère, et se poursuit par l'installation de la vigne sur la colline de la Gardiole, proche de la mer, assez haute pour abriter un vignoble des vents du Nord, et très propice, sur sa pente sud-est, à l'implantation du cépage muscat à petits grains B.
Un climat, sec et chaud, des sols pauvres, drainés naturellement, ont permis le développement de ce cépage, fragile au niveau sanitaire, et nécessitant des températures élevées pour une bonne maturité. Climat et sols ont ainsi favorisé la récolte de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique.
La notoriété historique des vins a été un atout majeur dans le maintien du vignoble à Frontignan. Ceci au gré des évolutions techniques, tant viticoles que dans l'élaboration des vins (mécanisation, mutage, maîtrise des températures de vinification,…).

Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, en ne retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée que les parcelles situées en pente douce et présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés.
Ce savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la taille courte, la maîtrise de la production avec un rendement faible associé à l'interdiction d'irrigation, un niveau de maturité des raisins élevé dans le respect des usages.
Le mutage est réalisé à l'alcool neutre d'origine vinique en cours de fermentation. Cette neutralité permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et de bien assurer équilibre et stabilité physique.
Ce savoir-faire a été reconnu par le législateur qui a, très rapidement protégé, par des textes de loi, une production « traditionnelle et d'usage ».

Depuis l'époque romaine, le commerce des vins, du « grau » de Frontignan vers Gênes, Venise et Livourne, n'a jamais cessé et s'est même amplifié au XVI^{ème} siècle et XVIII^{ème} siècle, avant que Sète ne devienne le grand port qu'il est maintenant.

Les vins de « Frontignan », servis sur les plus grandes tables d'Europe, étaient considérés comme « *élixir de vie* ». Ils étaient aussi les plus chers des vins du Languedoc.
Les éloges sur les vins de « Frontignan » ne manquent pas et de nombreux documents, conservés en mairie de Frontignan, comme des lettres patentes ou des marques à feu, attestent de l'intérêt des Cours Royales européennes pour ce précieux nectar qui voyageait très bien.

Arnau de VILANOVA (1238-1311), célèbre médecin à la faculté de médecine de Montpellier, buvait chaque jour 2 verres de « Frontignan » sur les conseils de Jacques I[er] d'ARAGON. Il écrit « *Déjà, je me sens rajeunir de 10 années, je vais continuer de me traiter de ce merveilleux médicament* ».
STROBELBERGER, un botaniste en voyage d'étude à Montpellier, écrit, en 1625, à propos de la ville de Frontignan : « *son nom est célèbre dans l'univers entier à cause du Muscat dont on trouve ici variété et noblesse…* ». Un homme de lettres, réputé sensible aux plaisirs de la bouche, VOLTAIRE, écrit, le 19 décembre 1774, pour solliciter « *un envoi d'un petit quartaut du meilleur vin de Frontignan* » à qui il accorde la vertu de « *lui conserver la vie* ».
Plus tard, Paul VALERY parle aux collégiens de Sète de « *la magie des vignerons de Frontignan* » qui ont perpétué ce vignoble considéré comme le plus célèbre du Languedoc.

Cet itinéraire historique, technique et commercial contribue à la réputation d'un produit original et qui a donné ses lettres de noblesse à la viticulture languedocienne depuis près de 2 millénaires.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au consommateur, 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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan », soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation des parcelles
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 février qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 les rangs.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant 10 décembre qui suit 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11) ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard cinq jours avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent par trimestre une déclaration récapitulative.

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

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours avant ce déclassement.

7. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2ème année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	

Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général Désherbage chimique sur le rang Possibilité du désherbage chimique entre les rangs pour les vignes en forte pente	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Contrôle documentaire et/ou visites sur site
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Type de contenant, lieu de conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
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.
