Ref. Ares(2011)1351028 - 13/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FRONTON » homologué par le décret n° 2011-1719 du 30 novembre 2011, JORF du 3 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fronton », initialement reconnue par le décret du 7 février 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Fronton » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Haute-Garonne : Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc
- Département de Tarn-et-Garonne : Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

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 16 septembre 1981 et 3 et 4 novembre 2004.
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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : négrette N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, fer N, gamay N, mérille N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage syrah N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

- La proportion du cépage cot N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage fer N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages cabernet franc N et de cabernet-sauvignon N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages cinsaut N et mérille N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

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

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, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum, et un écartement entre les pieds sur un même rang de 0, 80 mètre minimum.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, soit en taille courte à coursons (gobelet, cordon de Royat unilatéral ou bilatéral), soit en Guyot simple ou Guyot double (dénommée localement « tirette »), et avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, et à compter du 1er juin, le nombre de rameaux fructifères par pied, ne peut être supérieur à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 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.

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 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°- 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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
- Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %
- Les vins rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés, à 55 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 50 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, pour les vins rouges et rosés, à 60 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 70 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte 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 vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages

Les vins sont issus du seul cépage négrette N ou d'un assemblage de raisins ou de vins de plusieurs cépages dont obligatoirement le cépage négrette N, majoritaire et représentant au moins 40 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique
Tout lot de vin rouge commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins rouges et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins rosés ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 18 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et vins nouveaux encore en fermentation et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte et la couleur considérée.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel interdit.
L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité globale de la 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'exploitation des trois dernières campagnes pour le produit considéré ou, à défaut , par le rendement visé au *1°* du point VIII.

g) - 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 minimum jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à 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 portant sur le conditionnement, avec sa déclaration de conditionnement visée au point *I.5* du chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les opérateurs, qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur douze mois) et qui sont dispensés de déclarations de conditionnement, tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé, pour tout lot conditionné :
- 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 le conditionnement.
Pour ces opérateurs, 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 spécifique protégé 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 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Fronton » se situe à une vingtaine de kilomètres au nord de Toulouse, sur les terrasses d'alluvions anciennes du Tarn, déposées sur le substrat molassique tertiaire au cours des différentes glaciations du quaternaire.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont réparties sur les 3 niveaux géomorphologiques de la basse, moyenne et haute terrasse du Tarn, excluant la basse plaine du Tarn ainsi que les sols développés sur les molasses oligocènes apparaissant au sud et à l'ouest de cette zone.

Les alluvions, provenant du Massif Central, sont caractérisées par leur richesse en éléments siliceux, graves et sables, et par l'absence de calcaire. La basse terrasse, située à une altitude moyenne de 130 mètres, présente des sols de nature hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis.
L'altitude de la moyenne terrasse varie entre 130 mètres et 160 mètres. Les sols présentent une altération et un lessivage plus important que sur la basse terrasse.
Enfin, la haute terrasse, terrasse la plus ancienne et la plus réduite en surface, culmine à 200 mètres d'altitude. L'érosion ayant entraîné les éléments les plus fins, les sols y sont riches en graviers et galets.

Ainsi la zone géographique se répartit sur 20 communes, partagées entre les départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne.

Le paysage présente une topographie globalement plane. Les variations de paysage sont le fait de buttes peu marquées, des talus entre les terrasses et des versants peu accentués créés par les ruisseaux affluents du Tarn.

Le Frontonnais présente un climat océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'historique du vignoble est intimement lié à celui de la cité de Fronton qui fut, au début du XII^{ème} siècle, administrée par l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem (ancien Ordre de Malte), suite à des donations faites par différents seigneurs. A. Escudier (Histoire de Fronton et du Frontonnais, 1905) fait état d'une donation à l'Ordre en 1122, par Pons Bernard de Benque, Alamande son épouse et Payen, de l'église de Fronton et de tout ce qui en dépendait, se réservant la septième partie de la vendange.
Le vignoble de « Fronton » est donc déjà bien établi en ce début de XII^{ème} siècle.

Dès cette époque, les vins sont particulièrement *bien soignés et traités*. Les archives communales de Fronton font état de nomination annuelle de « *huict prudhommes pour procéder à la visite et vérification du vignoble du consulat de Fronton* ». Ainsi, chaque quartier est visité et les prudhommes vérifient le niveau de maturité des raisins. Le rapport verbal est présenté à l'Assemblée consulaire, qui statue sur le choix du jour où peuvent débuter les vendanges. Le ban des vendanges est annoncé aux habitants par le crieur public.

En 1470, Aymerie de Senergues, prieur de l'Abbaye de la Daurade de Toulouse, octroie une charte de coutumes à ses sujets et autorise tous les serfs plantant de la vigne à revendiquer leur affranchissement et le droit de propriété sur les terres défrichées de Villaudric.
Au XVII^{ème} siècle, les deux paroisses de Fronton et Villaudric se disputent la suprématie du territoire.

Le vignoble atteint son apogée au XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, lorsque les vins sont expédiés dans toute l'Europe via le port de Bordeaux. Ainsi P. Galet précise (Cépages et vignobles de France, 1962) : « *Le vignoble de Fronton et celui de Villaudric sont depuis longtemps les vignobles les plus réputés de la Haute-Garonne parce que ces vignobles étaient proches de Villemur, point d'embarquement des vins sur le Tarn, vins qui étaient dirigés par voie fluviale jusqu'à Bordeaux.* »

Le phylloxéra touche le frontonnais en 1878. Le cépage négrette N, anciennement dénommée localement « *le négret* », constitue la base de l'encépagement du vignoble avant le phylloxéra. Il est largement replanté après la crise phylloxérique, mais avec le greffage, le plant est sujet à la coulure et plus sensible à la pourriture grise. Les vignerons, attachés à ce cépage historique, ont su par leur ténacité, s'adapter et maintenir la tradition de la culture de ce cépage. Le vin de négrette N manquant généralement d'acidité, on lui adjoint fréquemment la vendange de cépages plus tardifs.

L'appellation d'origine Vins Délimités de Qualité Supérieure "Villaudric" est reconnue par jugement du Tribunal civil de Première Instance de Toulouse le 28 juillet 1944. Elle s'étend alors sur 6 communes du département de la Haute-Garonne.
Un an plus tard, le 31 juillet 1945, l'appellation d'origine Vins Délimités de Qualité Supérieure « Fronton » ou « Côtes de Fronton » est reconnue, avec une zone géographique comprenant 15 communes des départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne.
En 1970, conscients de leurs histoires et usages communs, les hommes des deux appellations d'origine contrôlées se fédèrent en un seul syndicat. Ainsi, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Frontonnais » est reconnue par décret le 7 février 1975, avec deux dénominations géographiques : « Fronton » et « Villaudric ».
Trente ans plus tard, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Frontonnais » est reconnue en appellation d'origine contrôlée « Fronton » par décret du 31 août 2005.

En 2008, une superficie de plus de 1700 hectares est exploitée par plus de 110 producteurs, répartis en 40 chais de vignerons indépendants, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs. La production se répartit approximativement entre un tiers de vin rosé et deux tiers de vin rouge.

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

Les vins peuvent être issus du seul cépage négrette N ou bien d'un assemblage dans lequel le cépage négrette N est le cépage majoritaire. Les cépages accessoires susceptibles de compléter l'assemblage

sont les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, fer N, gamay N, mérille N ou syrah N.

Les vins rouges sont généralement caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges et noirs, de fleurs et d'épices, de réglisse. Les tanins sont présents et apportent de la structure et de la rondeur au vieillissement. Agréables à boire jeunes, ils présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, les pressoirs continus sont interdits.
Ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rosés sont caractérisés, en bouche, par des arômes plutôt fruités et une faible acidité. Ils présentent une couleur soutenue et sont appréciés dans leur jeunesse.

3°- Interactions causales

Appréciée pour ses qualités aromatiques, le cépage négrette N était autrefois largement cultivé dans le grand sud-ouest. Cépage naturellement vigoureux et fertile, la pellicule fine de ses grains et la compacité de ses grappes lui confèrent une sensibilité importante à l'oïdium, à la pourriture grise et aux acariens. Abandonné dans la plupart des régions compte tenu des difficultés rencontrées pour sa culture, le cépage négrette N trouve dans la région de Fronton une niche écologique avec des sols pauvres, acides et riches en oxydes métalliques, qui lui confèrent une vigueur moyenne et assurent une régulation naturelle des rendements avec une maturité optimale, une expression aromatique intense, complexe, avec une grande finesse des tannins.

Les vignerons frontonnais ont su maîtriser ce cépage emblématique, en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille permettant une bonne répartition des grappes et la sélection clonale, et ainsi en maintenir la culture.

Les conditions pédo-climatiques du Frontonnais sont particulièrement bien adaptées à la vigne, et notamment au cépage négrette N. Le climat océanique amène une influence humide au printemps qui, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne apporte pendant l'été, 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. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il 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 du milieu, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement. Les sols sont riches en sables et en graviers, avec une teneur variable en limons et en argile. Les situations froides et gélives ainsi que les terrains les plus fertiles sont exclus.

Appellation d'origine contrôlée depuis 1975, la communauté humaine entretient la notoriété et la réputation des vins de « Fronton » grâce à son dynamisme, à son savoir-faire et à son attachement au cépage négrette N.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Jusqu'à la récolte 2011 incluse, le cépage mauzac B figure dans la liste des cépages accessoires et la proportion des cépages mérille N, cinsaut N et mauzac B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation.

b) - A compter de la récolte 2012 et jusqu'à la récolte 2018 incluse, la proportion des cépages mérille N et cinsaut N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Mode de conduite

a) - Ecartement.
Les parcelles de vigne en place au 31 août 2005 présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare, mais ne répondant aux dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Hauteur de feuillage.
Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 31 août 2005.
Pour ces parcelles, et lorsqu'elles sont conduites selon le mode de conduite dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 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.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° - Disposition générale

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Fronton » 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°- Disposition particulière

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
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 15 mai 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 ;
- la date et signature de l'opérateur.
Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues

au point XI du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins vingt jours avant toute expédition du chai ou commercialisation et avant le 31 janvier de l'année suivant l'année de 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 préalable de transaction
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction au moins dix 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.
Un contrat d'achat peut valoir acte de déclaration préalable de transaction sous réserve du respect des délais prévus pour cette déclaration.

4. 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).
Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur douze mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement, sous réserve qu'ils se soient faits identifiés comme tels dans leur déclaration d'identification.

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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.
Cette déclaration indique notamment :
- le nom et la couleur de l'appellation concernée ;
- l'identité du demandeur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

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 sucres 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 le pourcentage de négrette N des lots faisant l'objet d'une transaction ou d'un conditionnement. Lorsque le pourcentage de négrette N est inférieur à 50 % de l'assemblage, il précise également le pourcentage de chacun des cépages.

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 visite contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain L'évaluation des écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang, pour les vignes en place au 31 août 2005, est réalisée sur la moyenne de la parcelle
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre de rameaux fructifères
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)
Irrigation	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle sur le terrain (charge maximale moyenne à la parcelle)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire .Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les

	opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations Contrôles sur le terrain
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
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 visite 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 (dont la teneur en anhydride sulfureux total et acidité volatile) et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont la teneur en anhydride sulfureux total et acidité volatile) 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)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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 pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle 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.
