Ref. Ares(2011)1373235 - 17/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BEAUJOLAIS »
homologué par le décret n° 2011-1617 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BEAUJOLAIS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais », initialement reconnue par le décret du 12 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « supérieur » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom de la commune de provenance des raisins pour les vins répondant aux conditions de production fixées, pour l'indication du nom de la commune de provenance des raisins, dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins, est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

2°- La mention « supérieur » est réservée aux vins rouges.

3°- La mention «primeur» ou «nouveau» est réservée aux vins rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey,

Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles et Saint-Vérand.

b) – Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Villié-Morgon ;
- Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand.

c) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune de provenance des raisins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard ;
- Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Ancelles.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 février 1972, des 4 et 5 juin 1980, des 11 et 12 septembre 1985, du 17 septembre 1986, des 2 et 3 juin 1988, des 22 et 23 février 1989, des 8 et 9 novembre 1989, des 18 et 19 mai 1995, des 27 et 28 mai 1998, des 22 et 23 mai 2003, du 9 mars 2005 et du 16 novembre 2010.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) – L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon,

Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

b) – Pour la mention « Villages », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes listées au *1*° a) du point IV et au *3*° a) point IV, non comprises les communes listées au *1*° b) du point IV.

c) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune de provenance des raisins, est constituée par le territoire des communes listées au *1*° a) du point IV et au *3*° a) point IV, non comprises les communes listées au *1*° c) du point IV.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot gris G et pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

b) - La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

c) - Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes, et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
La taille est achevée le 15 mai.
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE

Vins blancs	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum.
Vins rouges et rosés	Avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit avec 2 baguettes à 3 yeux francs maximum. Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins blancs	a) - Les vignes sont conduites avec un palissage fixe ; b) - Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs ; c) - La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage.
Vins rouges et rosés	a) - Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ; b) - Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs ; c) - La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage. d) - Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit également être au minimum est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;

- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural 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.

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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 et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et, dans ce dernier cas, en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE DE PARCELLES DESTINÉES À PRODUIRE DES VINS ROUGES OU ROSÉS
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Beaujolais »		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rosés	161	10,0 %
Vins rouges	171	10,0 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	180	10,5 %
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins		

Vins blancs	178	11,0 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a) - Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Beaujolais »		
Vins blancs	68	75
Vins rosés et rouges	60	65
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	58	63
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins		
Vins blancs	66	73
Vins rosés et rouges	58	63

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, conditionnement et stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés ;
- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

PARAMETRE ANALYTIQUE	Vins blancs, vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	Vins rouges ou rosés, vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur », vins rouges ou rosés susceptibles de bénéficier de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	Vins rouges ou rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau»
TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (Glucose + Fructose)	- Inférieure ou égale à 3 grammes par litre ; - ou inférieure ou égale à 4 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en H_2SO_4, est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)	- Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ; (lot non conditionné) - Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)
TENEUR MAXIMALE EN SO_2	--	--	- Inférieure ou égale à 100 milligrammes par

TOTAL ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR			litre pour les vins rouges ; - Inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre pour les vins rosés. (vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION, COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Beaujolais »	
Vins blancs	13 %
Vins rosés et rouges	12,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	13 %
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	
Vins blancs	13,5 %
Vins rosés et rouges	13 %

e) - Capacité de cuverie

La capacité globale de la cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au *1°* du point VIII.

f) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

g) - Entretien 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

a) - Afin de conserver le caractère primeur qui constitue la spécificité des vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » :
- Les vins sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année ;
- La durée de cuvaison des vins est inférieure ou égale à 10 jours ;
- Les vins sont issus d'une sélection qualitative qui, afin de conserver les caractères de primeur, ne peut conduire à un volume déclaré, en récolte ou production, en appellation d'origine contrôlée «Beaujolais» complétée par la mention « primeur » ou « nouveau » ou « Beaujolais » suivie de la mention « Villages », ou suivie du nom de la commune de provenance des raisins, complétée par la mention « primeur » ou « nouveau », supérieur à 0,5 fois le volume pouvant être déclaré dans la limite du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » ou « Beaujolais » suivie de la mention « Villages », ou suivie du nom de la commune de provenance des raisins.
Pour une récolte déterminée, et notamment en fonction des caractéristiques du millésime ou en raison d'accidents climatiques, cette proportion de 0,5 peut être modifiée par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article R 642-7 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Les vins rouges, à l'exception des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - 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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.
Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont conditionnés avant le 1er décembre de l'année de la récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et est inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

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

a) - <u>Date de mise en marché à destination du consommateur</u>
- 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 ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges, à l'exception des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - <u>Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés</u>
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre 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 s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, au-dessus de la vallée de la Saône, au cœur de la région qui lui a donné son nom. Le vignoble s'étend entre les villes de Lyon et de Mâcon, sur 55 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres à 20 kilomètres, d'est en ouest, entre la plaine de la Saône, affluent du Rhône, et les « *Monts du Beaujolais* », à une altitude comprise entre 180 mètres et 550 mètres.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 85 communes du département du Rhône, et 11 communes du département de Saône-et-Loire.
La zone de production définie pour la mention « Villages », est localisée dans la moitié nord de la zone géographique sur le territoire de 30 communes du département du Rhône et 8 communes du département de Saône-et-Loire.

On distingue dans le paysage du Beaujolais viticole, deux grandes familles de formations géologiques.
Au nord, des formations anciennes d'âge paléozoïque formant des reliefs en croupes arrondies. Ce sont des roches formées lors du soulèvement hercynien, granites, porphyres, schistes et roches volcano-sédimentaires souvent métamorphisées. Par altération, ces roches donnent des sols sableux ou argileux à réaction acide.
Au sud, affleurent des formations sédimentaires plus récentes (Trias et Jurassique, de l'ère Secondaire). Ce sont principalement des roches calcaires, formant des reliefs plus vigoureux que dans le nord, organisés en côtes allongées. Les sols sont en général plus argileux et plus profonds.

Aux pieds des coteaux, des formations du Quaternaire, représentées par des terrasses fluviatiles anciennes, des colluvions et des cônes de déjections, masquent le substrat ancien.
Quelles que soient les formations du sous-sol, les coteaux sont principalement orientés à l'est et au sud.

La région baigne dans un climat océanique dégradé subissant des influences continentales (orages l'été, brouillards givrants l'hiver) et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).
Les *« Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection des vents d'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils génèrent assèche l'air océanique, réduisant la nébulosité et la pluviométrie.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le climat local en canalisant les masses d'air méridional, augmentant la luminosité et atténuant les écarts de températures.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

« Il faut arriver au III^{ème} siècle de notre ère pour voir la culture de la vigne définitivement implantée dans la région du Lyonnais. » [VIALA P. ET VERMOREL V., 1902]. L'empereur PROBUS, en 280 après Jésus-Christ, permet aux Gaulois d'avoir des vignes, notamment dans les Monts d'Or, proches de Lyon.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le commerce des vins du Beaujolais prend de l'ampleur, induisant de grandes transformations dans le vignoble. A cette époque se dessine le paysage que nous connaissons en 2009. Avec l'expansion des villes, l'industrialisation et le développement des infrastructures de transport, le XIX^{ème} siècle est une période charnière pour le vignoble. Le sud s'oriente vers la production de vins légers et fruités, désaltérants, pour alimenter le marché lyonnais voisin. Le nord, plutôt tourné vers Mâcon et les marchés du Nord de la France, privilégie la production de vins plus concentrés, aptes à la garde et au transport.

A la fin des années 1920, les premières caves coopératives voient le jour, suivies dans les années 1950, par une deuxième génération de caves qui contribuent à l'amélioration générale de la qualité des vins et permettent le développement et la rationalisation de la vinification beaujolaise.

L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » est reconnue par décret le 12 septembre 1937. Les producteurs des communes du nord, dont les vins puissants et de garde contrastent avec les vins plus légers et fruités du sud, souhaitent se distinguer et sollicitent la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée particulière. En 1943, leurs démarches aboutissent ainsi à la publication d'une liste de 31 communes autorisées à adjoindre leur nom à celui du « Beaujolais ». Le 21 avril 1950 les 31 communes sont regroupées en une unité concrétisée par l'adjonction de la mention « Villages ».

Le Beaujolais est la seule région viticole où la proportion de vin nouveau est aussi importante, grâce notamment à l'aptitude du cépage gamay N à produire du vin primeur. Dès le XIX^{ème} siècle, quelques débitants très professionnels achètent « *sous le pressoir* », enlèvent de suite et présentent le « Beaujolais nouveau » dès les semaines suivantes aux distributeurs, cafetiers-restaurateurs de Paris et de Lyon. La fermentation des vins s'achève souvent durant le transport, ce qui les protège au mieux de toute altération.

L'histoire du « Beaujolais nouveau » est marquée par les évolutions réglementaires. Ainsi en 1951, l'Union Viticole du Beaujolais demande la possibilité de vendre ses vins « en primeur », avant la date du 15 décembre, demande qui aboutit le 13 novembre 1951, avec la parution d'une note administrative des contributions indirectes précisant les conditions « *dans lesquelles certains vins à appellation contrôlée peuvent être commercialisés dès maintenant sans attendre le déblocage général du 15 décembre prochain*. ». Ainsi est né officiellement le phénomène « Beaujolais nouveau ». Mais il faut attendre l'année 1985 pour parvenir à la mise en marché à destination du consommateur du « Beaujolais nouveau » le troisième jeudi du mois de novembre.

Les volumes commercialisés s'accroissent de manière fulgurante à partir des années 1960, atteignant environ 500000 hectolitres au milieu des années 1980, mais sans jamais dépasser la moitié de la production totale du Beaujolais. En effet, afin que les vins « primeurs » soient prêts rapidement, fermentation malo-lactique terminée, et présentent un caractère frais et gouleyant, aromatique et fruité, les producteurs privilégient, en fonction du millésime, leurs parcelles les plus précoces, pratiquent des macérations plus courtes et sélectionnent les cuvées révélant le caractère croquant du raisin et les arômes particuliers de fermentation. Ces contraintes techniques conduisent sur chaque exploitation à limiter la production de « primeur » à une partie de la récolte.

Le vignoble est voué à la production de vins rouges, rosés et blancs. Pour les vins rouges et rosés, le cépage essentiel est le cépage gamay N. Afin de maitriser la fertilité de ce cépage, les vignes sont taillées en taille courte, principalement selon la « conduite en gobelets », avec une taille à coursons.
Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.
Dans le but de préserver au mieux les caractères fruités, les producteurs ont l'habitude de pratiquer une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la « macération semi-carbonique ».

Le vignoble du « Beaujolais » est caractérisé par la taille modeste des parcelles (0,3 hectare en moyenne), offrant ainsi un paysage de marqueterie de vignes. En 2008, il compte environ 19000 hectares pour une production moyenne annuelle de près d'un million d'hectolitres qui se partage entre 3500 exploitations. 18 caves coopératives vinifient le tiers des volumes produits. La même année, le vignoble destiné à l'élaboration de vins bénéficiant de la mention « Villages » compte 6300 hectares pour une production moyenne de 350000 hectolitres.

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

Les vins rouges présentent une robe légère, et sont connus pour être des vins gouleyants, fruités, floraux qui sont appréciés dès leur plus jeune âge.
Les vins bénéficiant de la mention « villages » présentent une robe plus soutenue et sont souvent plus charnus. Ils peuvent se garder quelques années.

Les vins rosés ont généralement une robe lumineuse, des arômes de fruits, sont ronds et frais en bouche et se dégustent plutôt jeunes.

Les vins blancs, plus confidentiels, ont souvent des arômes de fruits frais, d'agrumes, de fleurs blanches et parfois une touche vanillée, s'ils ont connus le fût.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», réservée aux vins rouges et rosés, sont des vins frais et friands, aromatiques et fruités. Ils sont voués à une consommation rapide, dans les mois qui suivent leur élaboration.

3°– Interactions causales

S'étendant sur une cinquantaine de kilomètres, du sud de Mâcon aux portes de Lyon, le « Beaujolais » est un vignoble original. Si le relief de l'arrière-pays atteint 1000 mètres d'altitude, la vigne, elle, ne dépasse pas 550 mètres. Elle occupe largement les versants exposés au soleil levant, bénéficiant d'un climat tempéré, régulièrement arrosé et baignant dans une ambiance lumineuse rappelant déjà le Sud et la vallée du Rhône. L'écran formé par les « *Monts du Beaujolais* », à l'ouest, fait bénéficier la zone géographique de conditions de luminosité et de pluviométrie particulièrement favorables à la maturité, la concentration et le bon état sanitaire des raisins.

Sous une apparente unité, la zone géographique offre pourtant une certaine diversité, à la fois dans la géologie et les paysages. Cette diversité s'exprime dans la palette des vins. Plutôt puissants et colorés dans le Nord, sur des sols acides, ils sont généralement plus fruités et légers, dans le Sud, sur des substrats principalement calcaires.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les sols pauvres et bien drainés des coteaux granitiques et argilo-calcaires. Le relief et la large ouverture vers l'est, protègent le raisin des rosées matinales, tandis que l'altitude des coteaux préserve le vignoble des brouillards hivernaux qui inondent fréquemment la vallée de la Saône.
Les vignes destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages » sont uniquement implantées sur des parcelles présentant des sols acides, dans la partie nord de la zone géographique, sur les substrats du Paléozoïque ou les épandages quaternaires qui en sont issus.

Au fil des générations, les hommes ont appris à tirer parti des caractéristiques de leur territoire et ont adapté les techniques de vinification du cépage gamay N. Grâce à l'expression particulière de celui-ci, le vignoble du « Beaujolais » s'est individualisé par une orientation très affirmée vers la production de vins appréciés jeunes. Ces vins nouveaux sont par nature des vins juvéniles qui révèlent la richesse aromatique de l'année et laissent entrevoir les qualités de puissance et d'équilibre qui seront révélées par une macération peut-être plus longue mais surtout par une période d'élevage. Ainsi, pour les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», la vinification est orientée de manière à privilégier fruité, souplesse et fraîcheur. La cuvaison des vins destinés à l'élevage est généralement plus poussée afin de développer complexité aromatique et structure tannique, favorable à un bon vieillissement.

Les sols argileux de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » permettent d'élaborer de cuvées riches en couleur et souples. Les parcelles destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages », implantées sur des sols sablonneux issus de la roche cristalline offrent la possibilité d'élaborer des vins équilibrés, harmonieux, et présentant une longue persistance aromatique.

Malgré la facilité de consommation des vins que représente l'agglomération lyonnaise, ce vignoble a pu, bien avant les chemins de fer, diriger vers Paris une part importante de sa production. Du XIX^{ème} siècle au XX^{ème} siècle, les vins du « Beaujolais » profitent de l'élan que représente leur positionnement à Paris et à Lyon pour s'assurer une diffusion sur la France et le monde entier. Le « Beaujolais » est parfois présenté comme « *le troisième fleuve de Lyon* », après la Saône et le Rhône, pour faire référence à sa popularité.

Dès le XIX^{ème} siècle, les producteurs et négociants ont coutume de commercialiser très tôt leur récolte. Dans les années 1950, le négoce local organise et pousse la commercialisation des vins primeurs.
Les nombreux caveaux de dégustation et la toute nouvelle route des vins permettent d'attirer le consommateur et de lui faire découvrir les richesses du « Beaujolais ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Chaintré, Châtenay, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Ancelles, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste qui a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et assemblage des cépages

a) – Les parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, plantées en cépage aligoté B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins blancs) jusqu'à la récolte 2024 incluse.

b) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pinot noir N, au titre de cépage accessoire, est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation, sans être obligatoirement présent en mélange de plants dans les vignes.
Les vins issus de ce cépage font obligatoirement l'objet d'un assemblage avec le cépage principal dans une proportion inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage des vins.

3°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Pour la production de vins rouges et rosés, excepté pour l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins et jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 4000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement, entre les rangs, ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- Le palissage est obligatoire et la hauteur de feuillage est au moins égale à 0,5 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée à partir du fil inférieur de palissage établi à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

4°- Règles de taille

Pour les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975, plantées en cépage chardonnay B et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », chaque pied peut porter 2 baguettes de 12 yeux développés chacune, chaque pied ne pouvant alors porter plus de 28 yeux développés.

5°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

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 « Beaujolais », « Beaujolais » suivie de la mention « supérieur », ou « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins, 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) - Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) – Le nom de la commune de provenance des raisins suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est imprimé en caractères dont les dimensions sont identiques, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
a) - La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.

b) - Pour les opérateurs produisant des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» une déclaration de revendication partielle, comprenant l'ensemble des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», peut être déposée une seule fois et avant une date fixée dans le plan d'inspection et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la mention «primeur» ou «nouveau», ou « supérieur », ou « Villages », ou le nom de la commune de provenance des raisins, le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- la mention «primeur» ou «nouveau», le cas échéant ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
En cas de retiraisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- la mention «primeur» ou «nouveau», le cas échéant ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en

nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 6.
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, de vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative des mises à la consommation.

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, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. Déclaration de renoncement à la mention «primeur» ou «nouveau»
Tout opérateur réalisant une transaction en vrac d'un lot de vin ou une mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, sans la mention « primeur» » ou « nouveau », pour toute ou partie du volume revendiqué avec ladite mention dans la déclaration de revendication, en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du lot concerné.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide) ;
- la date du repli.
L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée et à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

9. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

10. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

11. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage et vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.

A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - 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**
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	**Contrôle sur le terrain**
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés faisant l'objet d'un renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots d'un volume supérieur ou égal à 20 hectolitres
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	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 lots de vin non conditionnés d'un volume supérieur ou égal à 20 hectolitres faisant l'objet d'un renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau », et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
