Ref. Ares(2011)1358442 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » homologué par le décret n° 2011-1745 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise », initialement reconnue par le décret du 1er juin 1945, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est réservée aux vins doux naturels blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan et Beaumes-de-Venise.

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 du 8 juin 1957.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Courthézon, Gigondas, Vacqueyras et Violes.

V. - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg.

b) - La complantation de muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est autorisée au sein d'une même parcelle.

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.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,20 mètres carrés.
Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre et supérieur à 1,10 mètre, à l'exception des vignes taillées en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson et 12 yeux francs maximum par pied ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Au cours de cette période, la taille en Guyot simple ou double est autorisée, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le palissage est obligatoire ; - Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,65 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare ; la charge moyenne par pied est de 1,5 kilogramme, et le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes ne peut être supérieur à 10 % ;
- 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 4500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - L'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le couvert végétal spontané des tournières est maintenu ;
- La maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, par des herbicides de prélevée, est interdite ;
- Le paillage plastique est interdit.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;
- Le tri de la vendange est obligatoire, soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Le contenu des bennes est limité à 3000 kilogrammes.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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

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

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation

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

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
- Les vins doux naturels rouges proviennent exclusivement de raisins noirs;
- Les vins doux naturels rosés proviennent de l'assemblage de raisins noirs et blancs, mis ensemble en macération.

b) - Normes analytiques
Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 100

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Toute opération d'enrichissement, est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

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

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation et macération du moût en présence de la pulpe du raisin, avant ou après mutage ;

b) - Les vins blancs et rosés sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation, le moût ayant été, avant tout début de fermentation, séparé de la pulpe du raisin ;

c) - Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.
L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire ;

b) - Les bouchons agglomérés sont interdits ;

c) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être 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 et tempéré pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er 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

Au pied du massif de Montmirail, le vignoble s'étend sur des formations géologiques variées allant du Trias au Crétacé, entourées par des formations plus récentes de l'Oligocène et du Miocène. L'affrontement des plaques tectoniques européennes et africaines a fait ressurgir, lors de la surrection alpine, ces formations anciennes comprimées entre ce nouveau massif et le Massif Central. Les formations du Trias, plus meubles ont repoussé les couches calcaires plus dures qui ont donné ce relief si typique des dentelles de Montmirail avec un point culminant à 732 mètres d'altitude.

Au sein de ce milieu naturel, sont implantées, en terrasses façonnées par l'homme à flanc de versant, des parcelles de vigne complantées en cépage *muscat* : les « *muscadières* ». Elles s'étendent sur les formations marneuses et sableuses, au nord de la montagne de Coyeux, les marnes argileuses du plateau d'Urban, les molasses calcaires de « *la muscadière* » et les grés sur quelques pentes.
Autour de la commune de Beaumes de Venise les cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg sont implantés sur des parcelles présentant des sols développés sur des sables issus de safre helvétien, les « *terres blondes* ».

Le paysage de banquettes, appelées localement *« restanques* » ou « *faysses* », soutenues par des murets de pierres sèches, couplé à la réhabilitation des chemins ruraux et à l'association d'autres cultures traditionnelles tel que l'olivier, contribue à la valorisation de cet espace entrecoupé de garrigues.

Au sein de la zone géographique qui s'étend sur le territoire de la commune de Beaumes-de-Venise et une partie très réduite du territoire de la commune d'Aubignan, au cœur de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », le climat est qualifié « d'intermédiaire » à tendance méditerranéenne. Il se caractérise par deux saisons sèches, courtes et brèves dont celle, estivale, très marquée, et deux saisons pluvieuses, au printemps et à l'automne, avec souvent des pluies abondantes parfois torrentielles.
Une grande partie de la zone géographique bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles de Montmirail. L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un mésoclimat très méditerranéen. La présence de câpriers que l'on ne retrouve ensuite qu'à partir du massif de l'Esterel, en Provence, en est un marqueur important.
Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 200 mètres à 450 mètres d'altitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Six cent ans avant Jésus Christ, les Grecs, en remontant le Rhône, se sont installés au pied du massif des Dentelles de Montmirail pour y établir un comptoir. L'oppidum de Durban confirme la présence sur le site de Beaumes-de-Venise de marchands massaliotes, habitants de l'antique Marseille (Massalia). Ce peuple de commerçants a implanté la culture de la vigne et de l'olivier.
Sous l'occupation romaine la culture de la vigne s'est développée comme en témoigne PLINE L'ANCIEN dans son histoire naturelle : « *le muscat est cultivé depuis longtemps à Balme et donne un vin remarquable* ».

Plus tard, le clergé médiéval, les grands dignitaires installés en Avignon, contribuent au développement et à la pérennité de ce vignoble. Eux-mêmes possèdent, du temps de leur présence en Avignon, une « *muscadière* ». Leur propriété est d'ailleurs mentionnée sur l'inventaire répertorié dans le corridor qui dessert la chapelle Sixtine.
Ainsi le premier cadastre du Comtat Venaissin, dressé en 1414, donne la contenance des « *muscadières* » de raisins noirs avec 693 000 pieds.

Les guerres de religions, au cours de la Renaissance, freinent l'essor du vignoble et il faut attendre le XVIII^{ème} siècle pour que la production balméenne de vin *muscat* retrouve sa renommée d'antan. L'historien FORNÉRY constate, en 1741, qu'à Beaumes : « *On y fait du vin muscat qui est bon, les raisins y mûrissent plus qu'ailleurs et sont excellents* ».

Anéanti par l'oïdium, le mildiou et le phylloxera au XIX^{ème} siècle, le vignoble est réhabilité, au début du XX^{ème} siècle, grâce aux pépiniéristes-viticulteurs de Carpentras qui sont les premiers à greffer des vignes locales sur les porte-greffes américains.

A cette époque, l'encépagement est majoritairement constitué par le cépage muscat à petits grains Rg. Progressivement, les replantations se font en cépage muscat à petits grains B.
Forte de cette histoire, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est reconnue dès 1945, pour les vins issus du seul cépage muscat à petits grains B.

En 1956, la même année que la reconnaissance d'une partie du vignoble balméen en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », les viticulteurs se regroupent en syndicat et créent une cave coopérative.

En 2009, le vignoble du « Muscat de Beaumes-de-Venise » couvre 500 hectares pour une production moyenne annuelle de 10 000 hectolitres répartie entre une quinzaine de caves particulières et deux caves coopératives.

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

Les vins doux naturels de « Beaumes-de-Venise » sont élaborés à partir des seuls cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg récoltés avec une richesse minimale en sucre de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité par décret à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins se déclinent essentiellement en vin blanc, plus confidentiellement en vin rosé et vin rouge.
Le cépage muscat à petits grains Rg représente 5% de l'encépagement et se rencontre souvent dans des parcelles, en mélange avec le cépage muscat à petits grains B et leur récolte, obligatoirement manuelle, peut être ainsi séparée.
Les vins blancs (95% de la production) présentent une puissance et une complexité aromatique qui se retrouve aussi bien au nez qu'en bouche. La robe est jaune-or et les arômes floraux de fleurs blanches s'allient aux notes de miel et de fruits comme la pêche, l'abricot ou de fruits exotiques comme le litchi. En bouche, ils sont bien équilibrés, la douceur du vin se mariant habilement à la fraîcheur.

Les vins élaborés avec le cépage muscat à petits grains Rg présentent une robe qui varie de la couleur rose, jusqu'au pourpre pour les rares cuvées ne contenant que ce cépage avec une palette aromatique rappelant souvent les fruits rouges et noirs.

3°– Interactions causales

Le vignoble produisant le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est implanté sur des terrasses, sur le versant sud-est des Dentelles de Montmirail ou à l'intérieur même du massif du même nom. Cette position le préserve naturellement de la violence des vents du nord et particulièrement du Mistral.

Cette implantation originale des vignes, que l'on rencontre dans le bassin méditerranéen sur les pentes, permet de travailler à plat et d'avoir une excellente exposition des pieds au soleil contribuant à une meilleure maturité des raisins.
Soucieux du respect de l'environnement, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles restrictives telles que l'interdiction des herbicides de prélevée pour la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, le maintien d'un couvert végétal des tournières, l'obligation d'effectuer l'épamprage et l'ébourgeonnage avant le début de la véraison pour une meilleure maturité des raisins. S'ajoutent au cahier des charges des engagements collectifs pour le respect des conditions de l'agriculture raisonnée. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver la qualité aromatique des raisins et l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble en *« restanques »* ou « *faysses* ».

Le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est unique dans la vallée du Rhône car élaboré exclusivement à base de muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg. La prédominance de parcelles en pente et d'orientation générale sud, les sols maigres, caillouteux et drainés naturellement, le déficit hydrique pendant la période estivale entrainent une faible production de la plante et une forte concentration des raisins en sucres.
Au contexte naturel déjà favorable, s'ajoute un savoir-faire viticole qui se traduit en particulier par une densité de plantation élevée, dans le contexte régional, et par de faibles rendements favorisés par des pratiques de tailles courtes.

Ce savoir-faire s'exprime également dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques. Ainsi, les conditions de récolte imposent la vendange manuelle, le tri des raisins et limitent le contenu des bennes de transport de la vendange à 3000 kilogrammes.

La réputation du « Muscat de Beaumes-de-Venise » est déjà évoquée dans la « *Monographie de Beaumes de Venise* » de l'Abbé ALLÈGRE qui affirme que le vin de cette région « *faisait déjà au XIV*ème *siècle les délices de la Cour pontificale d'Avignon* ».
Jean-Joseph EXPILLY note dans son « *Dictionnaire géographique des Gaules et de la France* » : « *Excellent vin muscat* ». M. ACHARD, dans le Tome I de sa « *Description historique, géographique et topographique* », à l'article « *Beaumes-de-Venise* », écrit en 1787 : « *Les vins muscats rouges et blancs y sont délicats*. ». Enfin, en 1825, le « *London magazine* » le cite comme un des meilleurs vins blancs du sud de la France.
Le vigneron a construit, en séparant la terre de la roche, des « *restanques* » ou « *faysses* », des murets de pierres sèches, qui strient le versant pour faciliter le travail et optimiser l'exposition des vignes. Les « *faysses* » sont devenues dans la terminologie « terrasses », et les vignes s'y sont établies, embellissant ainsi le paysage et renforçant l'attachement de la communauté humaine à un produit unique qui met en valeur leur travail.

XI. - Mesures transitoires

a) - Pour les vignes plantées avant le 28 octobre 2005, l'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.

b) - Les dispositions relatives à la hauteur maximale du fil porteur et à l'obligation de 2 niveaux de fils dont un niveau de fils releveurs, pour les vignes palissées, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » 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 « Muscat de Beaumes-de-Venise » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février 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.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et selon le cas, et d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant,-d'une copie de la déclaration de production (SV 11).
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la précédente campagne viticole.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais

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

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 fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.
L'opérateur précise les volumes concernés.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Un registre de suivi de maturité, avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	**Contrôle sur le terrain**
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
