

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAHORS »
homologué par le décret n° 2011-1367 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », initialement reconnue par le décret du 15 avril 1971, les vins répondant aux dispositions particulières ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cahors » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Lot : Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Bagat-en-Quercy, Bélaysse, Le Boulvé, Cahors, Caillac, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cieurac, Crayssac, Douelle, Duravel, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Grézels, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lagardelle, Lamagdelaine, Luzech, Mauroux, Mercuès, Nuzéjouls, Parnac, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Saux, Sauzet, Sérignac, Soturac, Touzac, Trespoux-Rassiels, Villesèque, Vire-sur-Lot.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1984 et des 5 et 6 juin 2002.

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, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Lot : Labastide-Marnhac, Le Montat, Saint-Géry, Saint-Martin-le-Redon, Valroufié.

V. — Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cot N (également appelé malbec) ;

- cépages accessoires : merlot N et tannat N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

b) - La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre et inférieur ou égal à 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (gobelet, éventail, ou cordon de Royat) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ;

- soit en taille longue (guyot simple ou double) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 12.

Le cépage tannat N, quelle que soit la technique de taille utilisée, est taillé avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 8.

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 est 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 8 500 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 6500 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°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément

fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

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

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.

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 193 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11, 5 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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 à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{er} 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) - Réception et pressurage

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages

Les vins rouges sont issus du seul cépage cot N ou d'un assemblage présentant une proportion minimale de 70 % pour le cépage cot N.

c) - Fermentation malo-lactique.

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

d) - 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 lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;

- Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte, présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄). Au-delà de cette date et pour tous les vins sans millésime, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 18,35 milliéquivalents par litre (0,90 gramme par litre exprimé en H₂SO₄) ;

- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné avant le 1^{er} octobre de la deuxième année qui suit celle de la récolte présente une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 11 (somme des densités optiques à 420, 520 et 620 nanomètres). Au-delà de cette date et pour une période de deux ans, cette intensité colorante minimale est fixée à 10. Au-delà de quatre ans, l'intensité colorante est fixée à 9.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10% ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Capacité de 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 le rendement visé au point I° 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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur :

- tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- réalise avant le conditionnement une analyse sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au point I° d) du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total.

L'opérateur adresse cette analyse à l'organisme de contrôle agréé, en complément de sa déclaration préalable de conditionnement. Cette analyse est réalisée au maximum 15 jours avant cette déclaration.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie).

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} mars 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 « Cahors » s'étend de part et d'autre du Lot, rivière qui a creusé sa vallée et déployé ses méandres dans les plateaux calcaires des causses du Quercy.

Elle recouvre trois entités géomorphologiques distinctes :

- Les plateaux caussenards, constitués de calcaires jurassiques et créacés, qui s'étendent de part et d'autre du Lot ; ces plateaux sont entaillés par des vallées et vallons secondaires, donnant naissance à un paysage de hautes collines, au sommet plan, culminant à environ 300 mètres d'altitude et aux versants à forte pente ;
- Le plateau du Quercy « *blanc* » correspond aux affleurements de marnes et calcaires lacustres de l'Oligocène et du Miocène, situés dans la partie sud de la zone géographique ;
- La vallée du Lot, encaissée dans le causse d'est en ouest, qui présente des terrasses alluviales étagées et d'amples méandres modelés par le fleuve au cours de l'ère Quaternaire.

Le climat est océanique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont froids alors que le printemps marque une nette élévation des températures. Les étés sont caractérisés par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle moyenne est de 700 millimètres. Elle est bien répartie tout au long de l'année, avec un pic de pluviométrie plus important au printemps.

Les vents dominants sont les vents d'ouest. Ces vents, océaniques, amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent *d'Autan* est un vent chaud et sec venant du sud-est. Il souffle par courtes périodes de quelques jours au printemps et en automne.

Un gradient d'influence atlantique entre les limites orientales et occidentales de la zone géographique engendre des écarts de précocité notables.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 45 communes du département du Lot.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans le Quercy après la conquête romaine. Dès le VII^{ème} siècle, SAINT-PAUL, Evêque de Verdun, remercie SAINT-DIDIER, Evêque de Cahors, d'un envoi fort apprécié de dix vases de vin du Quercy (*J. Baudel, Le vin de Cahors, 1972*).

Le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRI II, roi d'Angleterre, en 1152, est à l'origine d'un important développement du vignoble bordelais, et de tous les vignobles du « *haut-pays* ».

En 1219, un premier acte est signé entre l'Evêque et les consuls de Cahors pour que « *le chemin de l'eau entre Cahors et Fumel soit de tout temps ouvert et libre* ». La rivière est alors aménagée, des chemins de halage sont tracés, des écluses sont construites. Les vins sont embarqués dans les différents ports ponctuant la vallée du Lot, à Cahors, Douelle, Albas, Castelfranc, Puy l'Evêque... et acheminés jusqu'à Bordeaux, pour ensuite pénétrer dans les provinces du Nord de la France et dans les pays étrangers, notamment en Hollande, en Allemagne et en Russie. Ainsi, dès le XIII^{ème} siècle, le Tsar PIERRE Le GRAND officialise les vins de « Cahors » comme vin de la Cour des Tsars et vin de messe de Eglise Orthodoxe. Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui règlent le commerce fluvial des vins du « *haut-pays* ».

Au milieu du XIX^{ème} siècle, le Quercy supporte un des plus grands vignobles de France (40000 hectares). Le phylloxéra fait son apparition dans le vignoble en 1876 et le détruit presque en totalité. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal. Néanmoins, dans le marasme post-phylloxérique où se développent fraudes et trafics sur l'origine des vins, le « *Syndicat des viticulteurs du Lot* » est créé en 1929. L'appellation d'origine « Vins de Cahors » est reconnue par jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930.

Puis les vins sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par un premier arrêté du 10 septembre 1946. Les gels de l'hiver 1956 et du printemps 1957 causent de graves dégâts au vignoble. Les quelques producteurs attachés à leur patrimoine collectif relancent la production, puis la commercialisation en vendant le vin, jusqu'alors commercialisé en barriques, directement conditionné en bouteilles. Le savoir-faire et le dynamisme des producteurs conduisent à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », le 15 avril 1971.

En 2008, une superficie de 4000 hectares est exploitée par près de 350 producteurs, répartis en 226 chais de vigneron, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs.

2° - *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » sont des vins rouges tranquilles dans lesquels le cépage cot N est très majoritairement présent.

Ce sont des vins présentant généralement, dans leur jeunesse, une forte intensité colorante. Les vins sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes de fruits rouges et/ou noirs accompagnés d'épices. Les tanins peuvent être particulièrement bien présents. De plaisants à fruités, les vins évoluent vers plus de structure selon la provenance des raisins et les usages. Ils présentent une bonne aptitude au vieillissement et acquièrent alors des arômes plus évolués de fruits secs et de truffe, tandis que les tanins se bonifient et se fondent en donnant une structure dense et arrondie.

Afin d'extraire les arômes les plus fins, l'éraflage de la vendange est obligatoire. Les vins font l'objet d'un élevage avant commercialisation.

3° - *Interactions causales*

Le vignoble de « Cahors » s'est maintenu dans la vallée du Lot et sur les causses environnants, secteur géographique présentant des conditions pédo-climatiques qui lui sont particulièrement favorables.

Le climat océanique apporte une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps. L'influence méditerranéenne se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale favorable 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 des vignes tout au long de leur 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.

La vallée du Lot joue un rôle essentiel sur le climat de la zone géographique en réchauffant l'atmosphère et en éliminant les courants d'air froid provenant des causses, notamment au printemps et à l'automne.

Le cépage cot N (ou malbec) trouve dans ce milieu une véritable niche écologique. Les sols lui confèrent une vigueur moyenne, ce qui facilite une régulation naturelle des rendements. Le climat permet d'atteindre une bonne maturité des raisins. Ce contexte naturel favorable a permis le développement de savoir-faire au sein de la communauté de producteurs avec pour objectif une gestion optimale de la plante et une maîtrise du potentiel de production. Ceci se traduit par des pratiques de rendements maîtrisés liés à des règles de taille rigoureuses.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire de récolte des raisins a été très précisément délimitée, à l'échelle de la parcelle. Cette délimitation, adaptée aux caractéristiques de chaque unité géo-morphologique, privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives, les situations les plus fertiles et les sols trop superficiels.

Déjà vin des tsars et du Président Georges POMPIDOU, à la notoriété avérée, citée lors du jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930 « *depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la région de Cahors a toujours été un pays de vignobles qui a donné un vin ayant ses propriétés particulières et son originalité* », le vin de « Cahors » réunit autour du cépage emblématique cot N, une communauté humaine qui poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

XI. - Mesures transitoires

A compter de la récolte 2011, les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, 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 sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, dans les conditions suivantes :

- la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6500 kilogrammes de raisins par hectare ;
- le rendement butoir est limité, sur la superficie correspondant à ces parcelles, à 50 hectolitres par hectare.

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 « Cahors » 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

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 de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre suivant la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le volume global de cuverie ;
- le numéro EVV et 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 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.

2. 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 et 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 ;
- date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre I du présent cahier des charges.

3. Déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur — Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Pour tout lot de vin faisant, ou étant prêt à faire, l'objet d'une transaction ou pour tout lot de vin prêt à être mis à la consommation ou à être conditionné, tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur :

- au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison ou de la première expédition d'un lot conditionné ;
- et au plus tard le jour de la première vente des préparations de vins mises en vente en vrac au consommateur.

Le renouvellement de cette déclaration est fait pour les volumes restants lorsque le lot n'est pas entièrement retiré, vendu au consommateur en vrac ou conditionné dans les huit mois qui suivent la date du dépôt de la déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur.

Le lot non conditionné est défini comme un ensemble homogène, assemblé, provenant d'un ou plusieurs contenants.

Pour les lots non conditionnés faisant l'objet d'une transaction, l'opérateur précise dans sa déclaration si le lot est destiné à être expédié non conditionné hors du territoire national.

4. 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.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom 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.

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 cot N dans la composition des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain
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 et rameaux fructifères	Contrôle à la parcelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle à la parcelle par comptage des grappes sur 20 pieds répartis en 4 placettes de 5 pieds consécutifs ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI
Irrigation	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) et contrôle à la parcelle (charge maximale moyenne à la parcelle)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle du registre d'enregistrement de la teneur en sucre des lots unitaires de vendange ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	- Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées) ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés	- Examen analytique et organoleptique ; - Contrôle renforcé pour les vins issus des exploitations présentant des vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI).
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 (I.N.A.O)

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.
