

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DU FOREZ »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez », initialement reconnue par le décret du 23 février 2000, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1^o - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire: Arthun, Boën, Bussy-Albieu, Champdieu, Ecotay-l'Olme, Leigneux, Lezigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Moingt-Montbrison, Pralong, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-Hauteville, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Trelins.

2^o - Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de 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 3 et 4 novembre 1999.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o - 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 la Loire : Ailleux, Amions, Bard, Boisset-Saint-Priest, Cezay, Chalain-d'Uzore, Chatelneuf, Chazelles-sur-Lavieu, Débats-Rivières-D'Orpra, Essertines-en-Chatelneuf, Lavieu, L'Hôpital-sous-Rochefort, Margerie-Chantagret, Montverdun, Nollieux, Pommiers, Précieux, Sail-sous-Couzan, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Etienne-le-Molard, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Julien-D'Oddes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-d'Uzore, Saint-Romain-le-Puy, Sainte-Foy-Saint-Sulpice, Savigneux, Soleymieux, Souternon, Verrières-en-Forez.

V. - Encépagement

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage gamay N.

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.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

La taille est achevée le 15 mai.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, cordon de Royat simple ou double), avec un maximum de 11 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;

- soit en taille longue Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 %.

- 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 global 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 constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

- 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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	171	10,0 %
Vins rosés	161	10,0 %

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 55 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 66 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^{ère} 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, le cépage admis pour l'appellation peut 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) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

b) - Normes analytiques

Les 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 présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMETRE ANALYTIQUE	VINS ROUGES	VINS ROSÉS
TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose + Fructose) (grammes par litre)	2	3
TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	13,17	12,17

c) - 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 de 12,5 %.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au volume de la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

e) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel

Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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.

X - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Localisation géographique

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale des Monts du Forez qui culminent à 1634 mètres d'altitude, près de la ville de Montbrison, à 60 kilomètres au sud de Roanne. Elle porte le vignoble le plus en amont de la vallée de la Loire. Ce vignoble occupe un relief rectiligne séparant les Monts du Forez, à l'ouest, de la plaine du Forez, à l'est, où coule la Loire.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 17 communes, dans la partie centrale du département de la Loire, et s'étire sur 45 kilomètres.

Le relief séparant les Monts du Forez et le bassin de la Loire correspond à une fracture formée à l'ère Tertiaire lors du soulèvement alpin. La plaine du Forez correspond à un fossé d'effondrement creusé au sein du Massif Central, de nature granitique ou métamorphique (schistes, gneiss). Cet effondrement s'est accompagné de volcanisme dans les zones de fractures. Une dizaine de volcans sont répertoriés au cœur de la zone géographique.

Les vignes sont implantées à des altitudes assez élevées, variant entre 400 mètres et 600 mètres, et dominent ainsi la plaine. Les sols sont développés sur des substrats principalement granitiques et métamorphiques (schistes et gneiss), parfois basaltiques (volcanisme tertiaire).

L'altération des roches du socle, représentées par des granites et des gneiss, génère une arène grossière sur laquelle se développent des sols sableux, légers. Localement, les veines basaltiques issues du volcanisme tertiaire sont à l'origine de sols plus argileux.

Le climat est océanique, avec des nuances continentales et montagnardes. Il s'exprime par des hivers froids accompagnés de jours de gel nombreux (81 en moyenne), mais aussi des étés chauds et des précipitations modérées (avec un léger maximum estival). L'élément déterminant du climat de la zone géographique est lié aux Monts du Forez, qui constituent, à l'ouest, une barrière efficace contre les perturbations humides venues de l'Atlantique et induisent un effet de foehn. Un flot de sécheresse s'étire au pied du relief de part et d'autre de Montbrison.

Le vignoble, dominant la plaine, est à l'abri des gelées tardives de printemps et les brouillards matinaux s'y dissipent rapidement.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La tradition viticole a profondément marqué la vie rurale de la région forézienne depuis des temps très reculés. Le texte le plus ancien, une charte du cartulaire de l'Abbaye DE SAVIGNY, évoque l'existence, dès 980, du vignoble de l'Annet à Boën, commune située au cœur de la zone géographique. De même, le vignoble de Chozieux est connu depuis 1024 et celui de Chaptut depuis 1252.

Le vignoble a été développé par les ordres monastiques, notamment par ceux dépendant de Cluny, puis par les comtes DU FOREZ. A la renaissance, les vins du Forez connaissent une influence notable. Ainsi, en 1606, les vins de Boën sont cités avantageusement par Anne d'URFE dans sa « *Description du pays de Forez* » en ces termes : « *Boën est une petite ville dans un fons où il y a un bon vignoble surtout au lieu dit Courbine qui produit du fort bon vin, même sur l'arrière saison* ».

Le vignoble du Forez est resté d'extension locale, morcelé et modeste jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Son développement correspond à l'expansion des débouchés régionaux consécutifs à l'urbanisation, notamment dans le bassin houiller stéphanois dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

L'histoire moderne des « Côtes du Forez » commence en 1932 lorsqu'est créée la « Fédération des vins des Côtes du Forez ». Dès sa création, celle-ci organise une foire-exposition, puis en 1935 et 1937, un marché aux vins. Malheureusement, cette association disparaît au cours de la seconde guerre mondiale. La superficie du vignoble est au plus bas après la guerre.

A partir des années 1950, sous l'impulsion de quelques producteurs, la production viticole connaît une nouvelle dynamique.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue en 1956. La construction d'une cave coopérative à Trelins crée un nouvel élan, en 1962, favorisant d'une part, une mise en commun des

outils de production et une meilleure maîtrise des vinifications, d'autre part, une organisation de la commercialisation. Par la suite, des producteurs construisent leurs propres caves et commercialisent leurs vins par vente directe.

Le décret du 23 février 2000, reconnaissant l'appellation d'origine contrôlée apporte une nouvelle consécration.

Au fil des générations, les producteurs sont toujours restés fidèles à un cépage unique, le cépage gamay N qui règne sans partage au sein de la zone géographique.

Avec une histoire qui reflète celle du vignoble, le Château de Goutelas, à Marcoux, est le cœur de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez ». Ce château du XVI^{ème} siècle, transformé en ferme puis abandonné, a été reconstruit, à partir de 1961, par de nombreux bénévoles. Depuis, le bâtiment, où se retrouvent les producteurs et où se rythme la vie du vignoble, accueille réunions professionnelles et fêtes bachiques.

En 2010, une dizaine de caves particulières et une cave coopérative produisent annuellement environ 4300 hectolitres (80% de vins rouges, 20% de vins rosés), sur une surface plantée de 115 hectares.

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

Les vins rouges sont des vins tranquilles qui présentent une robe intense, avec des reflets rouge cerise. Le nez offre fréquemment des arômes de petits fruits rouges. En bouche, ils se caractérisent par une grande souplesse et des tanins soyeux.

Les cuvées issues des parcelles présentant des sols basaltiques se distinguent, à l'œil, par des nuances plus sombres, au nez, par des notes minérales et épicées et en bouche, par des tanins plus présents. Les vins sont alors plus structurés, avec des notes minérales, et offrent une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont des vins tranquilles qui présentent une couleur tendre, des arômes de petits fruits et une bouche souple et fine.

3°- Interaction causale

Située au cœur d'un triangle constitué par les villes de Lyon, Clermont-Ferrand et Saint-Etienne, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » présente un milieu naturel particulier au cœur duquel le vignoble est niché sur les premiers coteaux volcaniques du Massif Central. L'effet de foehn lié à la présence des Monts du Forez adoucit la rigueur du climat et limite les précipitations venues de l'Atlantique.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles situées sur les pentes des coteaux, bien exposées vers le sud et vers le sud-est, à une altitude comprise entre 400 mètres et 600 mètres, à l'abri des gelées printanières. Ces parcelles présentent des sols légers et sableux, bien drainés, à bon régime hydrique, se réchauffant vite au printemps.

Le cépage gamay N s'est imposé dans ces situations.

Ce cépage, relativement précoce, est bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols issus de l'altération des granites, acides, filtrants et peu fertiles. Il s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol. Les nuances minérales, parfois épicées sont présentes dans les vins issus des arènes granitiques. Dans les vins issus des coulées basaltiques des secteurs volcaniques, les saveurs sont plus soutenues et plus minérales, comme si les volcans cherchaient alors à s'exprimer à nouveau, mais plus sagement, dans la minéralité. L'altitude, elle, permet d'apporter la finesse aux vins.

La vigueur du gamay N est faible, mais sa fertilité naturelle est assez élevée. Ici intervient tout le savoir-faire du producteur dans la maîtrise de la production, en limitant le nombre de grappes afin d'obtenir une récolte de qualité et en adoptant des règles de taille et de conduite de la vigne rigoureuses. Ce savoir-faire s'exprime également dans l'élaboration du produit, à la recherche du bon équilibre aromatique. Transmis

au fil des générations, il s'est perpétué pour élaborer un vin particulier qui est le fruit d'une adaptation des hommes à un cépage et à un milieu naturel.

Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

Ce produit original a été reconnu historiquement par les consommateurs. Comme Anne d'URFE, au XVII^{ème} siècle, d'autres auteurs à l'image de JULLIEN évoquent les vins du Forez. Celui-ci, en 1816, reconnaît aux vins de Boën « ...une belle couleur, du corps, beaucoup de spiritueux et même un bouquet agréable. Ce sont des forts bons vins d'ordinaire de première qualité. La majeure partie est envoyée à Lyon, et le surplus à Saint Etienne. ». A cette époque, la moitié du vin produit est consommée dans le bassin stéphanois, et l'autre moitié est destinée à une commercialisation hors des frontières nationales.

Le musée de la vigne et du vin, situé au cœur de la zone géographique, à Boën, retrace la vie des producteurs de la région du Forez au début du XX^{ème} siècle et propose à ses visiteurs une initiation à l'œnologie. Des événements à l'image de la fête du livre de Saint Etienne constituent l'occasion de faire découvrir une cuvée parrainée par un écrivain. Les journées de la « Fourme de Montbrison » et des « Côtes du Forez » offrent la rencontre de deux produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et d'attirer toujours plus de consommateurs.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées en place au 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation supérieure à 3000 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve :

- de respecter une charge maximale moyenne à la parcelle de 9000 kilogrammes par hectare,
- que le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée soit établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

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 « Côtes du Forez » 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) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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 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.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

4. Déclaration de mise à la consommation

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, doit faire l'objet d'un enregistrement sur un registre de conditionnement. Ce registre est adressé à l'organisme de contrôle agréé trimestriellement dans les dix jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre:

Ce registre indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- 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.

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 devra en faire 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 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.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer, 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 au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} 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 au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. 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 doit être 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.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, 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 doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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 et palissage)	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
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 de registre) Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté 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 – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen organoleptique
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 vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.



DECRET

**Décret n° 2011-1082 du 8 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée
« Côtes du Forez »**

NOR: AGRT1109602D

Version consolidée au 11 septembre 2011

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret n° 2009-1344 du 29 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Côte roannaise », « Coteaux du Lyonnais », « Côtes du Forez », « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitagé », « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis grand cru » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 24 mars 2011,

Décrète :

Article 1 En savoir plus sur cet article...

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » est homologué.

Il est publié au Bulletin officiel du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et peut être consulté à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.**Article 2**

A modifié les dispositions suivantes :

Modifie Décret n°2009-1344 du 29 octobre 2009 - art. 1 (V)

Abroge Décret n°2009-1344 du 29 octobre 2009 - art. AOC "Côtes du Forez" (Ab)

Article 3 En savoir plus sur cet article...

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, la ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 8 septembre 2011.

François Fillon

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,

Bruno Le Maire

**Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,**

François Baroin

La ministre du budget, des comptes publics

**et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,**

Valérie Pécresse

Le secrétaire d'Etat

**auprès du ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,**

**chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,**

du tourisme, des services,

des professions libérales et de la consommation,

Frédéric Lefebvre