



JORF n°0150 du 30 juin 2011 page 11160
texte n° 59

DECRET

Décret n° 2011-783 du 28 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côte roannaise »

NOR: AGRT1109605D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et 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-Ermitage », « 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,

Décète :

Article 1 En savoir plus sur cet article...

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côte roannaise » annexé au présent décret est homologué.

Article 2 En savoir plus sur cet article...

A l'article 1er du décret du 29 octobre 2009 susvisé, les mots : « Côte roannaise » sont supprimés.

Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côte roannaise » annexé au même décret est abrogé.

Article 3 En savoir plus sur cet article...

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique 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 de la 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.

▶ **Annexe**

A N N E X E

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

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte roannaise », initialement reconnue par le décret du 14 février 1994, 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 « Côte roannaise » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° 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 : Ambierle, Bully, Changy, Le Crozet, Lentigny, La Pacaudière, Renaison, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, Villemontais, Villerest.

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 3 et 4 novembre 1993.

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 :

Dans le département de la Loire : Arcon, Cherier, Commelle-Vernay, Cordelle, Crémeaux, Dance, Les Noés, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Riorges, Roanne, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Polgues, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Urbise, Vivans.

Dans le département de Saône-et-Loire : Chenay-le-Châtel.

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 4 500 pieds à l'hectare.

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

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,25 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 10 000 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 8 000 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 (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	171	10 %
Vins rosés	161	10 %

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 :

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième 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 première 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 première 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 :

PARAMÈTRE 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
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)	125	125

c) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées 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 six 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) Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur le versant oriental des Monts de la Madeleine qui culminent à 1 164 mètres d'altitude, à 10 kilomètres de Roanne. Elle occupe un relief rectiligne d'origine tectonique séparant les Monts de la Madeleine, à l'ouest, de la plaine de Roanne, à l'est, où coule la Loire.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 14 communes, dans la partie nord-ouest du département de la Loire, et s'étire sur 35 kilomètres.

Le relief séparant les Monts de la Madeleine et le bassin de la Loire correspond à une fracture formée à l'ère Tertiaire lors du soulèvement alpin. La plaine de Roanne est un fossé d'effondrement creusé au sein du socle paléozoïque du Massif central, de nature granitique ou métamorphique (schistes, gneiss).

Le vignoble est situé sur des coteaux d'altitude comprise entre 350 mètres et 550 mètres, au cœur d'un paysage vallonné d'exposition générale est/sud-est. Les substrats sont principalement des granites et des roches métamorphiques de l'ère Primaire représentées par des schistes et des gneiss.

L'altération des roches du socle génère des arènes siliceuses et acides sur lesquelles se développent des sols sableux, légers, qui s'égouttent et se réchauffent rapidement. Ces sols d'arène sont assez homogènes, les piémonts étant un peu plus profonds et riches en argile.

Le climat est océanique, avec de nettes nuances continentales. Il s'exprime par des hivers assez froids, avec des jours de gel nombreux (73 jours en moyenne par an), et une pluviométrie modérée (avec un léger maximum estival).

Les étés sont particulièrement chauds, avec des températures supérieures à 20 °C en moyenne pour les mois de juillet et août, ainsi qu'une moyenne mensuelle supérieure à 15 °C de juin à septembre.

L'élément déterminant du climat de la zone géographique est lié aux Monts de la Madeleine, qui constituent, à l'ouest, une barrière efficace contre les perturbations humides venues de l'Atlantique et induisent un effet de foehn. Un îlot de sécheresse s'étire au pied du relief.

Le vignoble, dominant la plaine de Roanne, 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.

L'ancienneté de la tradition viticole dans la région roannaise est attestée par de nombreux documents,

comme les chartes du Forez. Les textes les plus anciens remontent au Moyen Age (970) et font état de vins dans la région de Villerest.

Le vignoble se développe à cette époque, grâce aux ordres monastiques et aux seigneurs locaux, notamment les bénédictins d'Ambierle et les comtes du Forez.

A la fin du Moyen Age, une vingtaine de paroisses cultivent de la vigne et font commerce de vin.

En 1439, apparaît pour la première fois une citation concernant le cours des vins produits dans la région. La qualité de ces vins est citée par Anne d'Urfé, dont le domaine de Saint-André-d'Apchon, commune située au cœur du vignoble, est entouré de vignes, le « cru de Boutereau ».

Au xviii^e siècle, l'essentiel de la production des vins de la région roannaise est régulièrement transporté vers Paris grâce à la proximité de la Loire et son transport fluvial.

L'abbé Auguste Lamblot, dans son ouvrage publié en 1843 Voyage au Forez de la Magdaleine par la Côte roannaise avec observation sur les végétaux, cite pour la première fois la « Côte roannaise ».

Au début du xix^e siècle, 9 350 hectares de vigne sont cultivés dans l'arrondissement de Roanne et environ 100 000 hectolitres de vin par an sont vendus à Paris.

La production croît pendant tout le xix^e siècle grâce à des prix élevés et se maintient jusqu'en 1910, date à laquelle le déclin des surfaces s'amorce.

L'histoire moderne de la « Côte roannaise » commence lorsqu'en 1911 l'Association vinicole roannaise est créée, fédérant les énergies et perpétuant les savoir-faire.

Mais la production chute inexorablement jusque dans les années 1950. La réhabilitation du vignoble avec la plantation du cépage gamay N se traduit, dans un premier temps, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côte roannaise » le 18 mai 1955.

Le décret du 14 février 1994, reconnaissant l'appellation d'origine contrôlée, apporte une nouvelle consécration.

Grâce au dynamisme de tous les producteurs, est organisée chaque année une Saint-Vincent tournante qui est l'occasion de faire concourir l'ensemble des vins de l'appellation d'origine contrôlée et de présenter une affiche créée par un artiste local qui servira de support de communication pour l'année en cours. Les vins de la « Côte roannaise » sont également dignement représentés au sein du concours de « La Loire aux trois vignobles » qui regroupe tous les vins produits sur le département de la Loire. Ces différentes manifestations assurent une cohésion forte des producteurs autour de leur produit.

En 2010, 39 caves particulières participent à la vie de l'appellation d'origine contrôlée. La vente en bouteilles représente approximativement 70 % du marché. La faiblesse des volumes produits (environ 8 000 hectolitres, dont 7 000 en vin rouge et un peu plus de 1 000 hectolitres en vin rosé, sur une surface en vigne de près de 200 hectares) explique le développement de la vente directe par les opérateurs indépendants.

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

Les vins rouges ont une robe vive, d'un rouge cerise à reflets violacés. Le nez développe généralement des arômes de fruits rouges avec des notes végétales et épicées. En bouche, les vins présentent une grande amplitude aromatique, allant de vins légers et fruités dans lesquels s'expriment souplesse et tanins soyeux à des vins plus corsés aux notes minérales. Ces derniers sont alors plus aptes au vieillissement.

Les vins rosés ont une couleur tendre, rose saumonée, et dégagent très fréquemment des arômes pouvant mêler notes de fruits exotiques et notes de fruits du verger. Ils dévoilent une bouche fine, nerveuse et fruitée.

3° Interactions causales :

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles situées sur les pentes d'exposition sud-sud-est, à une altitude comprise entre 350 mètres et 550 mètres, et présentant des sols pauvres et filtrants d'arènes granitiques se réchauffant vite. Ces situations sont particulièrement favorables à l'implantation du cépage Gamay N qui s'est imposé aux producteurs au fil des générations. Cépage relativement précoce, il bénéficie de l'effet de foehn induit par la présence des Monts de la Madeleine. Le vent d'ouest asséché et réchauffé par le relief assainit le vignoble et accélère la maturité des raisins.

Ce mésoclimat particulier lui permet d'être relativement épargné par les gelées printanières et sa fertilité naturelle limite les pertes de rendement.

Les sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précises et des rendements maîtrisés.

Cette gestion illustre le savoir-faire d'une communauté humaine obstinée, attachée à son paysage viticole. Ce savoir-faire se traduit également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel : vins rouges légers et fruités aux accents de fruits rouges issus généralement des parcelles présentant des sols légers, vins rouges plus puissants issus fréquemment des parcelles présentant des sols à bon régime hydrique.

Le savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire essentiellement voué à la production de vin rouge a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés aux notes fruitées.

La notoriété et la réputation des vins de « Côte roannaise », déjà évoquées par Anne d'Urfé au xviii^e siècle, sont également citées par Jullien, au xix^e siècle, dans son ouvrage daté de 1816 et qui reconnaît que les vins produits sur la commune de Raison sont : « ... des vins de couleur foncée, assez spiritueux et de bon goût, mais épais et pâteux » et ceux produits sur le territoire des communes de Saint-André-d'Apchon et Saint-Haon-le-Châtel sont « ... des vins de même espèce, qui sont connus dans le commerce sous le nom de vins de Raison ».

En 2010, la production est essentiellement commercialisée (45 %) dans la région de Roanne, haut lieu de la gastronomie française, et au cœur d'une région s'étendant de Saint-Etienne jusqu'à l'Allier et au Puy-de-Dôme.

Un célèbre restaurateur « étoilé » de Roanne apporte son concours dans les manifestations organisées par les producteurs. Il possède même une parcelle de vigne sur le coteau de la commune de Raison

au lieu-dit Les Blondins et propose fièrement ce vin à sa table.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1994 présentant une densité de plantation inférieure à 4 500 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 9 000 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 « Côte roannaise » 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 double 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 mouûts.

3. Déclaration préalable à la transaction et retraiton

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 retraisons 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 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 au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er 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

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	

A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A.4. Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité globale 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. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. 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
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B.4. 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 desdits 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. — PRÉSENTATION 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.

Fait le 28 juin 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

La ministre de l'économie,
 des finances et de l'industrie,

Christine Lagarde

Le ministre du budget, des comptes publics,
 de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
 porte-parole du Gouvernement,

François Baroin

Le secrétaire d'Etat
auprès de la 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