

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Grand Roussillon »**

## **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon », initialement reconnue par le décret du 23 octobre 1957, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » est réservée aux vins doux naturels rouges, rosés et blancs.

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

*1° - Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, et l'élevage et le **conditionnement** des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanès, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Pénillos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

*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 de la séance du comité national compétent du 10 mai 1973.

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, l'élevage et le **conditionnement** des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;
- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Alénia, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

## V. - Encépagement

### 1° - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

b) - Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### 2° - Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES	
<p>- Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B</p>	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>Le rajeunissement de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle.</p>	
<p>Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.</p>	

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural 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°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

### 1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural, pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

ZONE 1
- <u>Département de l'Aude</u> : Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Clairà, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Rivesaltes, Saleilles, Salses-le-Château, Saint-Estève, Saint-Hippolyte, Saint-Nazaire, Villeneuve-la-Rivière.
ZONE 2
- <u>Département de l'Aude</u> : Paziols, Tuchan. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Cerbère, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llupia, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Venres, Rasiguères, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villemolaque, Villelongue-dels-Monts, Villeneuve-de-la-Raho, Vingrau.
ZONE 3
- <u>Département de l'Aude</u> : Cascastel, Villeneuve-les-Corbières. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Bélesta, Caixas, Camélas, Cassagnes, Céret, Ille-sur-Têt, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Montauriol, Maureillas-las-Illas, Reynès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Paul-de-Fenouillet, Tordères, Vivès.

### 2°- Maturité du raisin

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

## VIII - Rendements – Entrée en production

### 1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

### 2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

*4°- Entrée en production des jeunes vignes*

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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) - Assemblage des cépages

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques

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

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

d) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

e) - Capacité de la cuverie de vinification

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

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

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

2°- *Dispositions par type de produit*

DISPOSITIONS GENERALES	
a) - Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
b) - Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 1 <sup>er</sup> septembre de la 3 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - **Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.**

b) - 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. 644-36 du code rural ;  
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.  
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> septembre de la 3<sup>ème</sup> 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 à partir du 15 août de la 3<sup>ème</sup> 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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

### *3° - Interactions causales*

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1° - Encépagement*

La production des parcelles plantées avant le 1<sup>er</sup> août 2002 avec les cépages carignan N et syrah N continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la proportion de ces cépages soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement au sein desdites parcelles.

### *2° - Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 29 décembre 1997.

### *3° - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

**La disposition relative au conditionnement des vins dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate s'applique à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2014.**

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1° - Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon» et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention «Appellation contrôlée» en caractères très apparents.

### *2° - Dispositions particulières*



a) - Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

b) – 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.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard soixante jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

#### *3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

#### *4. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

#### *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 au moins dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

#### 6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours avant ce déclassement.

#### 7. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1<sup>er</sup> novembre qui précède la taille de « transformation ».

#### 8. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

#### 1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

#### 2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

#### 3. Plan de cave

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'ÉVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain

<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
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>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau élaboré à cet effet.
Entretien général	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (enregistrement des contrôles de maturité par les opérateurs)
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
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
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

Normes analytiques au stade de la transaction et au stade du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou examen analytique
Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
<b>Type de contenant, lieu de conditionnement</b>	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage : mentions « rancio ».	Contrôle documentaire et 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)1.73.30.08.00

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

-----