

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE
"MINERVOIS"**

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Minervois», initialement reconnue par le décret du 15 février 1985, 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 «Minervois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

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

- Dans le département de l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve -Minervois.
- Dans le département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

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 20 septembre 1984.

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 l'Aude : Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escales, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveïllan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnell, Villedubert, Villemoustaussou.
- Dans le département de l'Hérault : Assignan, Cruzy, Ferrals-des-Montagnes, Villespassans.

V - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

1° - Encépagement.

Les vins sont issus des cépages suivants :

| COULEUR DES VINS | Encépagement |
|------------------|--|
| Vins rouges | <ul style="list-style-type: none"> - Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N. - Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N |
| Vins rosés | <ul style="list-style-type: none"> - Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N. - Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B. |
| Vins blancs | <ul style="list-style-type: none"> - Cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B - Cépages accessoires : clairette B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, terret blanc B. |

2° - Règles de proportion à l'exploitation

| COULEUR DES VINS | Règles de proportion à l'exploitation |
|------------------|---|
| Vins rouges | <ul style="list-style-type: none">- La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 p.100 de l'encépagement.- La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement.- La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N, et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement. |
| Vins rosés | <ul style="list-style-type: none">- La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 p.100 de l'encépagement.- La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement.- La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N, et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement. |
| Vins blancs | <ul style="list-style-type: none">- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 p.100 de l'encépagement.- La proportion du cépage muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 10 p.100. |

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Les cépages marsanne B, roussanne B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c) - Règles de palissage

A partir du 30 juin :

- Pour les 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.

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 p.100.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être 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

Pas de disposition particulière.

3° - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.644-23 du code rural.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de dispositions particulières.

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

| COULEUR DES VINS | Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût) | Titre alcoométrique volumique naturel minimum |
|---------------------------|--|--|
| Vins blancs | 192 | 12 % vol |
| Vins rouges et vins rosés | 202 | 12 % vol |

b) - Titre alcoométrique volumique acquis
Pas de disposition particulière.

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à ~~48~~ 50 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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 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 vignes 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, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 p.100 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
Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages

| COULEUR DES VINS | Dispositions pour les assemblages |
|------------------|--|
| Vins rouges | <ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal. - La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 p.100 de l'assemblage. Un seul de ces cépages ne peut représenter plus de 80 p.100. |
| Vins rosés | <ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal. - La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 p.100 de l'assemblage. - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 p.100. - La proportion des cépages blancs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 p.100. |
| Vins blancs | <ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 p.100 de l'assemblage. - La proportion du cépage muscat à petits grains blancs B est inférieure ou égale à 10 p.100. |

c) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac, ou conditionnés, présentent un teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondent aux valeurs suivantes :

| COULEUR DES VINS | Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre) |
|--|---|
| Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 p.100 vol.) | 3 |
| Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 p.100 vol.) | 4 |
| Vins rosés | 4 |
| Vins blancs | 4 |

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi de charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

f) - Matériel interdit

- L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges est interdit.
- Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente.

h) - 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

Pas de disposition particulière.

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. 644-36 du code rural,
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 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 dispose 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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D-644-35 du code rural.

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 :

| COULEUR DES VINS | Date |
|----------------------|--|
| Vins rosés et blancs | 15 novembre de l'année de la récolte. |
| Vins rouges | 1 ^{er} décembre de l'année de la récolte. |

X – Lien à l'origine

XI - Mesures transitoires

1° - Aire de proximité immédiate

Les opérateurs connus comme vinifiant et élaborant, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire de proximité immédiate, peuvent continuer à vinifier et élaborer des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2019 incluse.

La liste de ces exploitations est jointe en annexe.

2° - Mode de conduite

a) - Les parcelles de vignes plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vignes plantées avant le 31 août 2003, présentant une densité de plantation inférieure ou égale à 3300 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre-carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) - Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent décret et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,8 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générale

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Minervois» 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1 - Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare avant le 31 août de la 2^{ème} année qui précède la 1^{ère} déclaration de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

L'opérateur dispose de ce délai pour mettre en conformité ses parcelles avec les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

La déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur
- le 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.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 p 100 ou à 30 p 100, établie conformément aux dispositions de l'article D.644-22 du code rural.

Pour les récoltes 2010 et 2011, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} janvier 2010.

b) – Les parcelles ayant fait l'objet d'une renonciation à produire ou non revendiquées dans l'appellation d'origine contrôlée pour 2 récoltes successives, sans justification dûment motivée par un accident climatique, doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration préalable d'affectation parcellaire selon les modalités visées au a) ci-dessus.

c) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-la-Livinière » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2 – Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3 - Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte, et au minimum 10 jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,

- le lieu d'entrepôt du vin

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4 - Déclaration des transactions et des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les 5 jours (ouverts) suivant celle-ci et au minimum 10 jours avant la retiraisons.

5 - 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 de conditionnement pour le lot concerné au plus tard 10 jours (ouverts) après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, sur au moins 6 mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

6 - 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 10 jours ouverts avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés

7 - Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé 7 jours ouverts au moins avant ce repli.

8 - 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 plus tard 7 jours ouverts après ce déclassement.

II – Tenue de registres

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

1 – Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite, notamment pour les vignes présentant une densité inférieure à 3300 pieds par hectare.

2 - Plan de cave

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

CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER | METHODES D'EVALUATION |
|--|---|
| A – REGLES STRUCTURELLES | |
| A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée | Documentaire (Déclaration préalable d'affectation parcellaire) et sur le terrain |
| A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires) | Documentaire et visites sur le terrain (Déclaration préalable d'affectation parcellaire) |
| A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Matériel interdit | Documentaire et sur site |
| B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B.1 - Conduite du vignoble | |
| Taille et densité | Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille et de la densité |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet |
| Irrigation | Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle |
| Entretien général | Visite sur le terrain |
| B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Documentaire et sur le terrain |

| | |
|--|--|
| B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Pratiques et traitements œnologiques | Documentaire et sur site |
| B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Déclaration préalable d'affectation des parcelles | Documentaire et sur le terrain |
| Manquants | Documentaire (Déclaration préalable d'affectation parcellaire, tenue à jour de la liste) et sur le terrain |
| Rendement autorisé | Documentaire (contrôle des déclarations) |
| Déclaration de revendication | Documentaire et 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 | |
| Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (Normes analytiques) | Documentaire et/ou analytique |
| Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur | Examen organoleptique |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |

Annexe 1

Liste des opérateurs connus avant la date d'homologation du présent cahier des charges, comme vinifiant et élaborant des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate

| OPÉRATEUR | CP | COMMUNE | N° EVV |
|---|-----------|----------------|---------------|
| Monsieur Jean Louis Alaux Château Le Bouchat Alaux | 11600 | SALSIGNE | 1137201220 |