INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Guide du demandeur

d'une **Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée** (AOC/AOP)
ou d'une **Indication géographique protégée** (IGP)

Secteur viticole







novembre 2016

Ce guide est destiné aux opérateurs demandant la reconnaissance d'un produit de la vigne en AOC/AOP (Appellation d'Origine Contrôlée / Appellation d'Origine Protégée) ou en IGP (Indication Géographique Protégée) pour les aider dans la formalisation de leur demande. Ce guide traite également des demandes de modification d'un cahier des charges d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique existante.

Les produits visés par ce guide sont **les produits vitivinicoles** à l'exception des eaux-de-vie de vins, des eaux-de-vie de marcs (boissons spiritueuses) et des produits vinicoles aromatisés.

Une demande de reconnaissance en AOC/AOP ou en IGP suppose l'existence de liens étroits entre le terroir, ou le territoire et les caractéristiques spécifiques du produit. Les porteurs de projet doivent en priorité mettre en avant ces caractéristiques, en les expliquant dans la rubrique « lien avec la zone géographique » du cahier des charges.

Avant d'enclencher la procédure de reconnaissance, il convient que les opérateurs concernés par le produit à promouvoir et à défendre, s'interrogent sur le bien-fondé d'une telle démarche et effectuent un travail collectif.

Les services locaux de l'INAO interviennent pour conseiller les porteurs de projet dès cette phase. En effet, ce guide ne peut pas détailler toute la doctrine ou la jurisprudence relative aux procédures nationale et communautaire de reconnaissance, ou de modification du cahier des charges, d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

SOMMAIRE

SOMMAIRE **3**

1 DEFINITION ET OBJECTIFS **4**

1.1 L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE (AOC) / L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE (AOP) 4
1.2 L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP) 5
1.3 OBJECTIFS DE L'ENREGISTREMENT D'UNE AOC/AOP OU D'UNE IGP 5

2 L'INAO **6**

3 CONTENU D'UNE DEMANDE DE RECONNAISSANCE EN AOC/AOP OU IGP **8**

3.1 COURRIER DE TRANSMISSION 8
3.2 LA NOTE DE PRESENTATION ET DE MOTIVATION DU PROJET 8
3.3 DEMANDE DE RECONNAISSANCE DE L'ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION (ODG) 9
3.4 PROJET DE CAHIER DES CHARGES 10
3.4.1 TRAME REDACTIONNELLE DES CAHIERS DES CHARGES DES AOC/AOP VITICOLES 13
3.4.2 TRAME REDACTIONNELLE DES CAHIERS DES CHARGES DES IGP VITICOLES 37
3.5 DOCUMENT DE CONTROLABILITE 51
3.6 DOCUMENT UNIQUE 52

4 CONTENU D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES **57**

4.1 LE COURRIER DE TRANSMISSION 57
4.2 LA NOTE DE PRESENTATION ET DE MOTIVATION DU PROJET, INCLUANT SON IMPACT TECHNIQUE ET ECONOMIQUE 57
4.3 LE PROJET DE CAHIER DES CHARGES MODIFIE 58
4.4 LE DOCUMENT DE CONTROLABILITE 58

5 PROCEDURE D'EXAMEN DES DEMANDES D'ENREGISTREMENT OU DE MODIFICATION 58

5.1 INSTRUCTION NATIONALE 58
5.2 INSTRUCTION EUROPEENNE 5-62

6 CONTROLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES **6-63**

7 ANNEXES **7-65**

7.1 ANNEXE 1 : LISTE DES TEXTES EN VIGUEUR RELATIFS AUX AOC/AOP ET IGP ET A L'INAO 7-65
7.2 ANNEXE 2 : NORMES ANALYTIQUES COMMUNAUTAIRES APPLICABLES AUX VINS BENEFICIANT D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE 7-66

1 DEFINITION ET OBJECTIFS

1.1 L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE (AOC) / L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE (AOP)

L'AOC, l'appellation d'origine contrôlée (article L.641-5 du code rural et de la pêche maritime)

C'est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains.
Le produit possède une notoriété dûment établie, et sa production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits.

L'AOP, l'appellation d'origine protégée, correspond à l'appellation d'origine contrôlée au niveau européen (article 93.1 a) et 2. du règlement (UE) n°1308/2013).

C'est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit vitivinicole (liste des produits cf. article 1, paragraphe 2 et annexe I, partie XII règlement (UE) N° 1308/2013) :
- dont la qualité et les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents ;
- élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée ;
- dont la production est limitée à la zone géographique désignée ; et
- obtenu exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera*.

Certaines dénominations employées de manière traditionnelle constituent une appellation d'origine lorsqu'elles désignent un vin, font référence à un nom géographique, et remplissent les autres conditions énumérées ci-dessus.

L'appellation d'origine constitue un signe d'identification de la qualité liée à l'origine reconnu depuis 1905 en France, depuis 1958 sur le plan international (dans le cadre de l'Arrangement de Lisbonne), et au niveau européen, sous le vocable AOP, depuis 1992 pour les produits agroalimentaires, et seulement depuis 2008 pour les produits du secteur vitivinicole.

La reconnaissance d'une AOC en France est une étape préalable à la reconnaissance d'une AOP au niveau européen, selon le règlement communautaire (UE) n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles. Le refus d'enregistrement en AOP par la Commission Européenne fait perdre au produit le bénéfice de l'AOC au plan national.

1.2 L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)



L'IGP, l'indication géographique protégée, (article 93.1 b) du règlement (UE) n°1308/2013) est une indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, à un pays, qui sert à désigner un produit :

- possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à cette origine géographique ;
- produit à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considérée ;
- dont la production est limitée à la zone géographique désignée ;
- obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce Vitis vinifera ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre Vitis.

Depuis la réforme de l'Organisation Commune des Marchés, le 1er août 2009, les « vins de pays » créés au niveau national par le décret du 13 septembre 1968 et enregistrés au niveau communautaire comme « vins de table à indication géographique », sont devenus des indications géographiques protégées (IGP).

La reconnaissance d'une IGP en France est une étape préalable à la reconnaissance d'une IGP au niveau européen, selon le règlement communautaire (UE) n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles. Le refus d'enregistrement en IGP par la Commission Européenne fait perdre au produit le bénéfice de l'IGP au plan national.

*** * ***

L'AOP et l'IGP constituent un patrimoine collectif et ne peuvent donc pas être la propriété exclusive d'opérateurs privés, contrairement à une marque par exemple. Tout opérateur situé dans l'aire géographique délimitée et respectant les conditions fixées par le cahier des charges d'une AOP ou d'une IGP peut bénéficier de cette dernière. La demande d'enregistrement est portée par un groupement reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), qui réunit l'ensemble des opérateurs de la filière concernée et qui est l'interlocuteur officiel de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Un opérateur isolé peut entreprendre, sous certaines conditions, une démarche de reconnaissance en AOC/AOP ou IGP.

1.3 OBJECTIFS DE L'ENREGISTREMENT D'UNE AOC/AOP OU D'UNE IGP

Qu'il s'agisse d'une AOP ou d'une IGP, l'enregistrement d'une dénomination a notamment pour effet de lui assurer une protection contre les usurpations.

La protection d'une dénomination repose sur des dispositions réglementaires propres aux appellations d'origine et aux indications géographiques que l'on retrouve à l'échelle nationale, européenne et internationale. Elle s'appuie également sur les règles générales relatives à la tromperie, la lutte contre les fraudes, la concurrence déloyale et le parasitisme (lequel consiste à profiter de la notoriété ou de la réputation attachée aux AOP ou IGP sans se soumettre aux mêmes règles et contraintes).

Les AOP et les IGP ne peuvent pas être considérées comme présentant un caractère générique et tomber dans le domaine public. Il en découle la mise en œuvre par l'INAO et la Direction Générale de Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), sous la vigilance de la Commission européenne, d'une protection spécifique permettant d'assurer la sauvegarde des intérêts tant des opérateurs que des consommateurs.

Les ODG, les opérateurs et l'INAO peuvent agir en justice afin d'assurer la protection des appellations d'origine et des indications géographiques et obtenir réparation des préjudices résultant des atteintes qui seraient portées à celles-ci. A ce titre, ils peuvent intervenir :
- dans des contentieux civils (relevant notamment du domaine de la propriété intellectuelle) ;
- en se constituant partie civile dans le cadre de procédures pénales, engagées sur le fondement des constats et procès-verbaux établis par les principales administrations compétentes en France en matière de répression des fraudes concernant les appellations d'origine et les indications géographiques protégées (D.G.C.C.R.F).

En outre, l'enregistrement d'une AOP ou d'une IGP, et la protection qui en découle, permettra d'agir contre d'éventuelles usurpations ou détournements de notoriété au niveau international. En effet, les IG font l'objet d'une surveillance à l'international qui est assurée par l'INAO et qui permet d'agir rapidement contre les dépôts de marque susceptibles de porter atteinte à une IG donnée.

Les aires géographiques délimitées, voire les aires parcellaires pour certaines AOP, peuvent bénéficier également d'une protection contre toute opération d'aménagement, d'urbanisme, d'équipement, de construction, d'exploitation du sol ou du sous-sol ou d'implantation de toute activité économique de nature à porter atteinte à l'aire ou aux conditions de production, à la qualité ou à l'image du produit AOP ou IGP. L'autorité publique chargée d'autoriser ou non la réalisation de ces opérations est soumise à une procédure de consultation préalable obligatoire, directe ou indirecte, de l'INAO.

2 L'INAO

Statut et missions

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle du Ministère chargé de l'Agriculture.

L'INAO est chargé de la mise en œuvre de la politique française de valorisation des produits agricoles, agroalimentaires, forestiers et produits de la mer sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : appellation d'origine, indication géographique protégée, label rouge, spécialité traditionnelle garantie, agriculture biologique, indications géographiques pour les boissons spiritueuses et les produits vinicoles aromatisés.

Il a notamment pour missions de :
- Proposer la reconnaissance des produits susceptibles de bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ainsi que la révision de leurs cahiers des charges ;
- Prononcer la reconnaissance des organismes qui assurent la défense et la gestion des produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ;
- Définir les principes généraux du contrôle, et approuver les plans de contrôle ou d'inspection ;
- Prononcer l'agrément des organismes de contrôle et assurer leur évaluation ;
- S'assurer du contrôle du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, sanctionner les contrevenants ;

- Contribuer à la défense et à la promotion des signes d'identification de la qualité et de l'origine tant en France qu'à l'étranger.

Fonctionnement

Le fonctionnement de l'INAO repose essentiellement sur le travail et les délibérations des comités nationaux issus de la collaboration étroite, en leur sein, de professionnels de terrain déjà investis dans la démarche de signes de la qualité et de l'origine, de représentants des administrations (ministère en charge de l'agriculture, ministère en charge de l'économie et des finances) ainsi que de personnalités qualifiées.
Les différents comités sont les suivants :

- **le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie ;**
- le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières ;
- le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties ;
- **le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres ;**
- le comité national de l'agriculture biologique.

Chaque comité national possède une formation restreinte appelée « commission permanente », qui peut notamment avoir délégation pour réaliser certaines étapes de la procédure pour la reconnaissance des produits susceptibles de bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ou la modification des cahiers des charges.

Il a été créé en 2007 un **conseil des agréments et contrôles** compétent sur l'agrément et le suivi des organismes de contrôle, ainsi que sur l'organisation des contrôles et l'approbation des plans de contrôle ou plans d'inspection de chaque produit sous signe officiel.

L'Institut dont le siège est à Montreuil-sous-Bois (Seine-Saint-Denis), s'appuie sur 8 délégations territoriales recouvrant l'ensemble du territoire national. Les agents de l'INAO accompagnent les opérateurs dans leurs démarches pour l'obtention d'un signe. Après obtention de ce dernier, ils poursuivent cet accompagnement, pour la gestion du signe, tout au long de la vie du produit. De manière générale, ils préparent et mettent en œuvre les orientations et décisions des comités nationaux et du conseil des agréments et contrôle.

Pour plus d'informations : www.inao.gouv.fr

3 CONTENU D'UNE DEMANDE DE RECONNAISSANCE EN AOC/AOP OU IGP

Le dossier dont le contenu est détaillé dans les pages suivantes, est à déposer auprès des services locaux de l'INAO lors d'une demande de reconnaissance en AOC/AOP ou IGP. Il est composé des documents suivants :

- 3.1. **le courrier de transmission signifiant la demande**,
- 3.2. **la note de présentation et de motivation du projet**, incluant son impact technique et économique,
- 3.3. **la demande de reconnaissance en qualité d'Organisme de Défense et de Gestion** (ODG),
- 3.4. **le projet de cahier des charges,** (accompagné le cas échéant des justificatifs en rapport avec certains éléments du cahier des charges : dénomination à enregistrer, conditionnement, zone de proximité immédiate...),
- 3.5. **un document permettant de s'assurer de la contrôlabilité** des conditions de production du cahier des charges. L'organisme de contrôle choisi devra déposer **un plan de contrôle ou d'inspection** auprès des services de l'INAO au cours de l'instruction de la demande (voir chapitre 6 du présent guide.)

Le groupement veille à ce que les opérateurs eux-mêmes s'approprient la démarche de reconnaissance, même s'il fait appel à des conseils extérieurs, de façon à rendre compte des savoir-faire qui contribuent à forger l'identité du produit.

3.1 COURRIER DE TRANSMISSION

Le courrier doit comporter :

- le numéro et la date de version des documents transmis,
- l'objet de la transmission (dépôt initial d'une demande de reconnaissance, réponse à la demande de compléments…),
- s'il s'agit d'un dépôt initial de la demande : le nom de l'organisme de contrôle proposé, en précisant si cet organisme est déjà agréé ou non par l'INAO pour le signe et pour la catégorie de produits à contrôler, ou la demande d'agrément de cet organisme.

3.2 LA NOTE DE PRESENTATION ET DE MOTIVATION DU PROJET

Avant de lancer la procédure officielle, il convient au préalable que les opérateurs concernés par le produit à défendre s'interrogent sur le bien-fondé d'une telle démarche et son impact **technique et économique** en effectuant un travail collectif.
Le groupement doit présenter et motiver sa demande dans cette note.

Motivations de la demande et son positionnement vis-à-vis des produits de même catégorie :

- **Présenter les réflexions** qui ont mené au choix de cette démarche pour ce produit (nécessité de protection du nom, valorisation économique…) ;
- **Positionner la démarche** vis-à-vis des éventuels autres produits de même catégorie, voire d'un autre signe d'identification de la qualité et de l'origine préexistants sur ces produits ;
- **Présenter la valorisation** (notamment économique) attendue par la démarche ;

- **Présenter et développer les éventuelles interactions** du nom proposé pour une AOC/AOP ou une IGP avec des noms de marques commerciales (noms reprenant tout ou partie du nom de l'AOC/AOP ou de l'IGP), ou avec le nom protégé d'une AOC/AOP ou celui d'une IGP déjà reconnue (homonymie).

Présentation de la filière de production :

Celle-ci doit permettre de **situer la production dans son contexte économique**.

Les données attendues sont notamment :
- la description de la filière,
- le nombre d'opérateurs de la filière (par types d'opérateurs : viticulteurs, caves particulières, caves coopératives, négociants...) et leur localisation géographique,
- le potentiel d'évolution de la production sous le nom de l'AOC/AOP ou de l'IGP,
- un descriptif synthétique des systèmes de production des exploitations (part du produit dans l'activité des exploitations, …),
- les volumes produits par types d'opérateurs,
- les modes et circuits de commercialisation du produit/des produits,
- les prix de vente (au départ de l'exploitation et lors de la commercialisation finale du produit).

Ces données doivent être replacées dans le contexte du marché d'autres vins de même type.

3.3 DEMANDE DE RECONNAISSANCE DE L'ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION (ODG)

Le code rural et de la pêche maritime prévoit la reconnaissance d'organismes de défense et de gestion pour tous les produits bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée et définit leurs missions ainsi que les principes et les modalités de leur reconnaissance en qualité d'ODG (article L642-17 et suivants, et R642-33 et suivants).
Ainsi, les ODG sont reconnus par décision du directeur de l'INAO, après avis du comité national compétent. Les décisions sont publiées sur le site internet de l'INAO.
Se reporter au « Guide du demandeur pour la reconnaissance en qualité d'Organisme de Défense et de Gestion » disponible auprès des services de l'INAO et sur le site Internet de l'INAO.

1) Qu'est ce qu'un Organisme de Défense et de Gestion ?

L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) est l'organisme chargé d'assurer la défense et la gestion du produit sous signe. Il est doté de la personnalité civile.
Il est l'interlocuteur de l'INAO lors de l'instruction de la demande puis après la reconnaissance du signe, pour la gestion de celui-ci. Un seul ODG est reconnu pour chaque produit (mais un ODG peut gérer plusieurs produits et/ou plusieurs signes).

2) Missions de l'ODG

Il contribue à la mission d'intérêt général de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, et à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur.

Le groupement reconnu en qualité d'ODG a en charge les missions suivantes concernant le produit concerné :

- il élabore le projet de cahier des charges, contribue à son application par les opérateurs et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection (rôle d'animation, réalisation du contrôle interne) ;

- il tient à jour la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;

- il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;

- il met en œuvre les décisions du comité national qui le concernent ;

- il choisit l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle ;

- il élabore conjointement avec l'organisme de contrôle un plan de contrôle ou un plan d'inspection (Articles L 642-29 et L 642-32 du code rural et de la pêche maritime) ;

- il communique à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions (Article L 642-23 du code rural et de la pêche maritime) ;

- il donne son avis sur le plan de contrôle ou d'inspection.

De par les missions d'intérêt général qu'il assume, l'ODG conditionne la vie du signe. L'ODG peut exercer d'autres missions liées aux SIQO comme indiqué par l'article L 642-22 du code rural et de la pêche maritime, sous réserve qu'elles soient financées par des moyens autres que la cotisation affectée aux mission de défense et de gestion, prévue à l'article L 642-24 de ce code.

3.4 PROJET DE CAHIER DES CHARGES

Le contenu du cahier des charges pour les AOC/AOP et les IGP vitivinicoles est défini par le règlement (UE) N°1308/2013, à l'article 94, paragraphe 2.

Le cahier des charges (conformément au modèle prévu par le règlement communautaire cité ci-dessus) comporte au minimum les éléments suivants :

- la dénomination à protéger;

- la description du ou des vin(s) : ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques;
- le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le(s) vin(s) concerné(s) ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration;
- la délimitation de la zone géographique concernée;
- les rendements maximaux à l'hectare;
- l'indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le vin est obtenu;
- les éléments qui corroborent le lien visé à l'article 70, paragraphe 1, point a) i), ou selon les cas, à l'article 93, paragraphe 1, point a) i) et b) i) : [appellation d'origine] produit dont la qualité et les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains

qui lui sont inhérents ou [indication géographique] produit dont une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières sont attribuables à cette origine géographique ;

- les exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale ou, le cas échéant, prévues par les États membres ou une organisation responsable de la gestion de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée, étant entendu que ces exigences doivent être objectives, non discriminatoires et compatibles avec la législation de l'Union ;

- le nom et l'adresse des autorités ou des organismes contrôlant le respect des dispositions du cahier des charges ainsi qu'une description précise de leur mission.

Au niveau national, c'est ce même **cahier des charges** qui sera examiné en vue de la reconnaissance en AOC/AOP ou en IGP. Il est homologué par **arrêté interministériel** sur proposition du Comité national compétent de l'INAO.

Après l'enregistrement au niveau européen de l'AOC/AOP ou de l'IGP, c'est ce cahier des charges, éventuellement modifié (lors de la phase d'instruction par les services de la Commission européenne), qui fixera les conditions à remplir par les opérateurs pour bénéficier de l'AOC/AOP ou de l'IGP pour leur production (voir chapitre 5 du présent guide).

Attention :

- La nature même de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée implique l'existence **d'un lien entre la zone géographique (comprenant les facteurs naturels et humains) et le produit**. Il convient de réfléchir aux aspects pouvant être développés dans la rubrique « lien avec la zone géographique » avant de détailler les autres éléments.

- Dans le cas où une exigence sur le conditionnement dans l'aire est introduite dans le cahier des charges, il s'agit d'une restriction à la libre circulation. Une telle disposition ne peut être acceptée que si elle est nécessaire et proportionnée. Elle doit être dûment justifiée.

Au niveau pratique :

- Il est demandé :
  - de numéroter les pages,
  - d'indiquer une date de version sur le document,
  - d'adopter la police « Times new roman » 12 pt pour le titre et les rubriques « Service compétent de l'Etat membre », « Groupement demandeur » et « Type de produit » et la police « Times new roman » 11 pt pour le reste du document.

Un modèle de cahier des charges est disponible auprès des services de l'INAO et sur le site Internet de l'INAO.

- Dans le cahier des charges (hors rubrique « demandeur ») il convient de faire référence au groupement demandeur en employant le terme « groupement » et non pas le nom exact de la structure ou le terme « ODG ».

- Le cahier des charges ne doit pas comporter de documents annexes. Les éventuels documents accompagnant le dossier (par exemple cartes expliquant les critères de délimitation, documents historiques, preuves d'usage de la dénomination, preuves de la

réputation du produit, etc.) doivent être fournis séparément du cahier des charges sous format papier et informatique.

- Le cahier des charges doit être déposé obligatoirement à la fois sur support papier (ou sur support informatique au format pdf) et sur support informatique modifiable (par exemple : document élaboré avec le logiciel Office Word®). Le fichier informatique contenant le cahier des charges proposé doit avoir un format compatible avec sa mise en ligne sur Internet et permettant un accès facile de la part des tiers.

3.4.1 TRAME REDACTIONNELLE DES CAHIERS DES CHARGES DES AOC/AOP VITICOLES

Le Comité national en 2007 a décidé d'une présentation harmonisée des différents cahiers des charges sur la base d'une trame (chapitres, rubriques, paragraphes) qui reprend l'ensemble des obligations communautaires et nationales.

Des modèles de rédaction ont été définis, ils apparaissent ci-après en *italique*.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

Ce chapitre contient tout ce qui est relatif au nom pour lequel la protection est demandée, les conditions de production, le cas échéant les dispositions relatives à l'élevage et/ou au conditionnement, les mesures transitoires, les mesures d'étiquetage, la partie « lien avec la zone géographique ».

I - Nom de l'appellation

Le nom proposé pour la reconnaissance du produit doit exister.

- Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «dénomination de l'AOC/AOP», les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Ce point permet de citer les dénominations géographiques et mentions complémentaires ou traditionnelles qui peuvent être adjointes au nom de l'appellation, lorsqu'elles sont associées à des conditions de production spécifiques.

1) Le règlement (CE) N°607/2009 pris pour l'application du règlement (UE) n°1308/2013 susvisé prévoit que le nom d'une unité géographique ou les références d'une zone géographique peuvent figurer sur l'étiquette de vins bénéficiant d'une AOC/AOP.

Cette unité géographique peut être plus grande (c'est le cas du nom de la grande région) ou plus petite.

Lorsqu'il s'agit d'une unité géographique plus petite, deux cas de figure se présentent :

- soit des conditions de production sont associées à cette unité géographique plus petite, cas des « dénominations géographiques complémentaires » (DGC) ou des premiers crus délimités ;

    - *Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « dénomination », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.*

    - *Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par « nom d'usage de l'aire parcellaire de production particulière associée à la mention premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.*

- soit aucune condition de production n'est attachée à cette unité géographique plus petite, cas des noms de lieux-dits cadastrés et déclarés (dans la déclaration de récolte).

L'utilisation d'une unité géographique plus petite, qu'il s'agisse d'une DGC ou d'un lieu-dit, doit être prévue dans le cahier des charges de l'AOP considérée.

Dans tous les cas, ces dénominations géographiques complémentaires ne sont pas protégées en dehors du territoire national.

2) En cas d'utilisation de **mentions traditionnelles** visées à l'article 112, paragraphe 1, du règlement (UE) N° 1308/2013, il convient que celles-ci soient précisées dans le cahier des charges (ex. : sélection de grains nobles, grand cru, villages, primeur….).

L'utilisation de ces mentions traditionnelles est soumise au respect de la définition communautaire, et éventuellement au respect de règles de production plus restrictives définies dans le cahier des charges.

L'indication d'une telle mention traditionnelle définie par le règlement communautaire susnommé ne peut être rendue obligatoire dans l'étiquetage par le cahier des charges.

3) D'autres mentions ou indications peuvent compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Seules les mentions ou indications prévues par le règlement (CE) N° 607/2009 peuvent figurer dans le cahier des charges pour compléter le nom de l'appellation.

Par exemple l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent au minimum de 85% du cépage concerné. Ce pourcentage pouvant être plus restrictif dans le cahier des charges.

L'indication d'une mention visée au point 3 peut être rendue obligatoire dans l'étiquetage par le cahier des charges.

III – Couleur et types de produit

Dans ce point, il convient de préciser le ou les type(s) de vin(s) (liste des produits cf. article 92, paragraphe 1 et annexe VII, partie II, règlement (UE) N° 1308/2013) et les couleurs auxquelles peut prétendre l'appellation d'origine contrôlée.

- *L'appellation d'origine contrôlée « » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.*
- *La mention « clairet » est réservée aux vins tranquilles rosés.*
- *La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs.*

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La définition de l'AOC/AOP figurant à l'article 93, paragraphe 1, point a) du règlement (UE) N° 1308/2013 précise que l'appellation d'origine sert à désigner un produit :

"iii). dont la production est limitée à la zone géographique désignée. »

Ce même règlement précise au point 4 du même article, que la production visée au paragraphe 1, point a) iii) couvre "toutes les opérations réalisées, depuis la récolte des raisins jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin, à l'exception des processus postérieurs à la production".

Le règlement (CE) N° 607/2009 précise en son article 5 que "la zone géographique est délimitée d'une manière précise, détaillée et univoque".

Le **conditionnement** ne fait pas partie du processus d'élaboration mais il peut être rendu obligatoire. En effet le code rural et de la pêche maritime prévoit à l'article R.641-12 que *« Le cahier des charges décrit la spécificité du produit, définit ses conditions de production, de transformation et éventuellement de conditionnement et d'étiquetage, précise s'il y a lieu l'aire et les zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées et indique les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation. »*

Cette disposition ne peut figurer dans le cahier des charges que sous réserve du respect de l'article 94, paragraphe 2, point h) du règlement (UE) N° 1308/2013 « *les exigences applicables en vertu de la législation communautaire ou nationale ou, le cas échéant, prévues par les États membres ou une organisation responsable de la gestion de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée, étant entendu que ces exigences doivent être objectives, non discriminatoires et compatibles avec la législation communautaire* » .

En conséquence, **une telle disposition doit être dûment justifiée,** particulièrement dans le lien avec la zone géographique

1° - Aire géographique :

L'article L. 641-6 du code rural et de la pêche maritime définit l'aire géographique de production comme la surface comprenant les communes ou partie de communes propres à produire l'appellation d'origine.
Cette partie liste donc les communes ou parties de communes qui sont incluses dans l'aire géographique de production.

- *La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration (éventuellement : et l'élevage ; et le conditionnement) des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes dans le département de … :*

2° - Aire parcellaire délimitée :

Dans l'aire géographique de production, une zone de production du raisin doit être délimitée au niveau parcellaire (délimitation parcellaire ou identification parcellaire), selon des critères approuvés par le comité national, après réflexion de l'organisme de défense et de gestion, ou du groupement demandeur. Les vins proviennent exclusivement de raisins issus de parcelles situées dans cette zone.

- *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 … .*
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 :

Par dérogation au principe d'une production dans la zone géographique délimitée, et sous réserve que le cahier des charges le prévoie, l'article 6 du règlement (CE) N° 607/2009 autorise qu'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée puisse être transformé en vin :

- dans une zone à proximité immédiate de la zone délimitée concernée, ou

- dans une zone située dans la même unité administrative ou dans une unité administrative voisine, conformément aux règles nationales. Il convient d'indiquer que les unités administratives sont représentées en France par la région, le département, l'arrondissement, le canton et la commune.

Pour la Commission européenne, l'aire de proximité immédiate doit être dans la continuité de l'aire géographique.

Elle a rappelé que la dérogation de l'article 6 du règlement (CE) N° 607/2009 est une disposition collective car il n'existe plus de dérogation individuelle possible.

Au niveau national, la notion d'aire de proximité immédiate recouvre les deux possibilités offertes par la réglementation communautaire. Par ailleurs, cette aire de proximité immédiate doit être définie par communes, ou parties de communes si nécessaire, dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée, en prenant en compte les usages pérennes.

- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins (éventuellement : et l'élevage ; et le conditionnement), est constituée par le territoire des communes suivantes du département de … :

V - Encépagement

1° - Encépagement.

Le cahier des charges précise les cépages autorisés pour produire l'appellation d'origine, en distinguant, si nécessaire, les cépages principaux [obligatoires et majoritaires (≥ 50%), s'il y a un ou des cépages complémentaires], complémentaires [obligatoires, à un taux minimal, mais non majoritaires] et ceux accessoires [facultatifs et en proportion inférieure aux deux autres catégories].

- Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N et pinot noir N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, pinot blanc B, et pinot gris G.

Pour certains vins l'encépagement ne prévoit pas ces distinctions entre cépages.
En général, cet encépagement ne comporte qu'un nombre limité de cépages, chacun d'eux répartis, dans la plupart des cas, en adéquation avec des situations viticoles précises.

- Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aligoté B, chardonnay B et pinot gris G.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

- Vins blancs :
La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

- Vins rouges :
La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Il s'agit de la densité minimale à la plantation. La commission technique du comité national a recommandé que le seuil minimum soit fixé à 4000 pieds par hectares.
Il faut préciser l'écartement maximum entre rangs et au moins deux des trois dispositions suivantes :
- Nombre de pieds/ha
- Surface maximale/pied en m²
- Ecartements maximum et/ou minimum entre les pieds sur un même rang.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre et inférieur ou égal à 1,30 mètre.

b) - Règles de taille

Il faut préciser obligatoirement :
- le mode de taille ;
- le nombre d'yeux francs par pied (proscrire le nombre d'yeux à l'hectare).

Il peut être précisé le nombre maximal de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- soit en taille courte (gobelet, éventail, ou cordon de Royat) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille longue (guyot simple ou double) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois.

Une règle de taille particulière peut être spécifiée pour un cépage ou certains cépages.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Il faut fixer obligatoirement des règles.

Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « palissage plan relevé », le rapport hauteur de feuillage palissé sur écartement entre rangs (H/E) est au moins égal à 0,6 (0,5 en zone "méridionale").

- Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu.

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

Dans le cas de vignes non palissées :
- La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée en kilogrammes par hectare. Elle peut être différente selon les couleurs, les types de vins et les mentions de l'appellation.

- 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. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le cahier des charges doit préciser le taux retenu, qui doit être inférieur ou égal à 20 p.100.
Dans le cas d'une densité minimale à la plantation élevée, ce taux peut être supérieur à 20 p.100.

- 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 X p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

- Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, des pratiques culturales peuvent être imposées ou interdites.

Pour pouvoir interdire certaines pratiques, telles que des modes de traitement phytosanitaires ou de conduite de la vigne, la preuve de leurs conséquences négatives sur les caractéristiques et la qualité du produit est à apporter.

- Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue 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.

3° - Irrigation

Le cahier des charges peut prévoir que l'irrigation est autorisée sous réserve de respecter les dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime. Si l'irrigation est autorisée, une charge maximale moyenne à la parcelle spécifique et inférieure doit être fixée.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Il peut être prévu une date spécifique de début des vendanges fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

a) – Dispositions particulières de récolte

Si des conditions particulières de récolte sont pratiquées, elles sont précisées.

- Les raisins sont récoltés manuellement.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Si des conditions particulières de transport sont pratiquées, elles peuvent être précisées.

- La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

- La vendange est transportée du lieu de la récolte jusqu'à l'installation de pressurage dans des récipients :
- ne dépassant la profondeur de 0,50 mètre pour éviter tout tassement de celle-ci ;
- non étanches et permettant l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage.

2° - Maturité du raisin

La richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum (TAVNM) doivent être fixés pour refléter la maturité naturelle satisfaisant aux exigences optimales de l'appellation.

a) – Richesse en sucre des raisins
- Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à X grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de Y %.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum (facultatif)

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement de base d'une appellation d'origine est maintenant appelé le rendement, il est fixé dans le cahier des charges. Il doit permettre l'expression du terroir en conditions climatiques normales.

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

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime doit être fixé.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Ce point précise à partir de quand le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée peut être accordé aux vins provenant des parcelles nouvellement plantées, greffées ou surgreffées.

En général les durées et conditions ci-dessous sont pratiquées.

- 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée et mise en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère 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 1èr 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.

Ces durées sont laissées à l'appréciation de l'ODG qui peut proposer des règles plus restrictives.

4° - Dispositions particulières

Des dispositions autres que celles prévues ci-dessus peuvent être rendues obligatoires.
Par exemple pour les vins mousseux et pétillants :
- *Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.*

- *Le taux de « rebêches », visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime, est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.*

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

- *Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.*

Le cahier des charges peut préciser les règles relatives à :

a) – Réception et pressurage
- *L'éraflage de la vendange est obligatoire.*

b) – Assemblage des cépages
Préciser les pourcentages des cépages entrant dans l'assemblage des vins en se référant aux règles d'encépagement.

- *Vins rouges :*
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages principaux.
Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %.

c) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges la fermentation malo-lactique doit être achevée, au plus tard, au stade du conditionnement. Le stade du produit auquel cette règle s'applique doit être précisé (avant la mise en circulation, à la fin de l'élevage…).

- *Les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.*

d) - Normes analytiques
Dans tous les cas, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) en g/litre est obligatoirement indiquée, et le stade auquel s'applique la valeur.
- *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 une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.*

Le groupement demandeur peut définir des normes spécifiques, dans ce cas, le cahier des charges précise le stade du produit auquel chaque norme s'applique (après fermentation, avant conditionnement, après conditionnement,….).

- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « doux » présente, après prise de mousse, une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 milligrammes par litre ;
- Tout lot de vin mousseux élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3,5 bars.
- Tout lot de vin rouge commercialisé en vrac, susceptible de bénéficier de la mention « primeur » présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé, susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », présente, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

En l'absence de normes spécifiques la réglementation communautaire s'applique.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'ODG peut sélectionner les pratiques œnologiques ou traitement autorisés par la réglementation communautaire. Il peut les restreindre ou les interdire.

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % par rapport aux volumes mis en œuvre ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) – Matériel interdit

- Pour la manutention de la vendange, les pompes « à ailettes » sont interdites.

g) - Capacité de cuverie.
Le cahier des charges doit obligatoirement fixer une capacité de cuverie.

- Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour le produit considéré ou, à défaut, par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° - Dispositions par type de produit

Des dispositions particulières par type de produit peuvent être définies : vinification, durée d'élevage, …

La période d'élevage ne peut être définie que lorsque la date de mise en marché à destination du consommateur est fixée au-delà du 31 décembre de l'année de la récolte.

- Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont vinifiés par macération carbonique en raisins entiers.
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

1) Il est précisé dans chaque cahier des charges :

- 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 ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de X mois à compter de la date de conditionnement.

2) Lorsque le conditionnement est rendu obligatoire dans l'aire, des modalités particulières peuvent être précisées.

Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.
Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er février de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Attention : L'obligation d'un conditionnement dans l'aire doit être dûment motivé (Cf. point 3° du X).Un soin particulier doit être apporté à la rédaction de cet argumentaire dans la mesure où ce type de disposition fait l'objet d'un examen approfondi par la Commission européenne.

4° - Dispositions relatives au stockage

Le cahier des charges fixe obligatoirement des modalités de stockage.

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

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

Il est possible de fixer 15 jours de délai minimum après la fin de l'élaboration ou de l'élevage et la mise en marché à destination du consommateur.

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

Lorsque les vins ne font pas l'objet d'une période d'élevage :
- *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.*

- *A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.*

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

A l'initiative de l'ODG, une période peut être prévue, pendant laquelle les vins ne peuvent sortir de chez les producteurs et les vinificateurs, afin de mettre en place des contrôles internes sur ces produits.

- *Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.*

X. - Lien avec la zone géographique

C'est le point essentiel qui justifie le dépôt d'une demande d'AOC et d'enregistrement en AOP.
La démonstration d'un lien causal entre les spécificités de l'aire (facteurs naturels et facteurs humains) et les caractères spécifiques du produit est attendue. Il s'agit d'une exigence impérative du règlement communautaire pour justifier de l'enregistrement en AOP.
Un soin particulier doit être apporté à la rédaction de cette partie qui fait l'objet d'un **examen approfondi de la part des services de la commission européenne.**

Dans le cas d'une demande couvrant différentes catégories de produits de la vigne, les éléments corroborant le lien sont démontrés pour chacun des produits concernés.

D'après l'article 7, paragraphe 2, du règlement N° 607/2009, cette partie doit contenir :
« a*) des informations détaillées sur la zone géographique, notamment les facteurs naturels et humains, contribuant au lien ;*
b) des informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique ;
c) une description de l'interaction causale entre les éléments des points a) et ceux visés au point b). »

Il est impératif de traiter successivement et non pas globalement ces 3 éléments qui sont également demandés dans le document unique. Des orientations ont été définies par le comité national afin d'aider les demandeurs à rédiger cette rubrique.

1° - Informations sur la zone géographique

Les informations détaillées sur la zone géographique incluent les facteurs naturels et humains.

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien
Il s'agit de décrire les caractéristiques du milieu physique de l'aire géographique qui contribuent au lien.

Ces facteurs peuvent être :
- des caractéristiques du milieu influençant les techniques et usages ou conférant à la matière première des caractéristiques particulières,
- types de sous-sol, type de sol,
- géographie de la zone (reliefs, pentes, …)
- climat, micro-climat…
- végétation, paysages,
- des caractéristiques du milieu adaptées au type de transformation utilisé/ à la conservation du produit…

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
Les facteurs humains comprennent les usages locaux entourant un produit, c'est-à-dire les usages de production, de transformation, d'élaboration, les savoir-faire mis en œuvre spécifiques à une région. L'antériorité du produit, de l'usage du nom, et son histoire font également partie des facteurs humains.

Exemples d'éléments pouvant être développés :
- traces de présence ancienne de l'activité sur le territoire
- développement d'un bâti spécialisé (pressoirs, caves...)
- modelage du paysage par l'homme (terrasses, bassins de rétention, ...)
- méthodes de production particulières (choix voire orientation de la sélection de variétés, techniques de transformation, présentation des produits…).

Les éléments mis en avant doivent se retrouver en cohérence avec le règles du cahier des charges (par exemples, si une spécificité réside dans le caractère sucré du produit, un taux de sucres fermentescibles doit être défini, si un cépage est mis en avant, il doit être obligatoire dans l'encépagement et dans l'assemblage).

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

Cette partie comprend les éléments de description du ou des produit(s) qui justifient sa spécificité au regard du terroir.
Cette partie doit être cohérente avec l'ensemble des dispositions du cahier des charges et les parties du lien à l'origine.

3° - Interactions causales

Cette dernière partie doit permettre d'expliquer en quoi les facteurs naturels et humains de la zone géographique contribuent aux spécificités et à la notoriété du produit.

Lorsque le conditionnement dans l'aire est obligatoire, ce point doit contenir les éléments objectifs visant à sauvegarder la notoriété de l'appellation, la qualité du produit, en garantir la traçabilité ou en assurer le contrôle.

Il n'est pas possible de fonder ce lien sur des dispositions qui ne figurent pas dans le cahier des charges, ou qui ne sont pas applicables immédiatement (ex : cépage faisant l'objet d'un échéancier progressif de mise en conformité).

XI - Mesures transitoires

Si nécessaire, des dispositions limitées dans le temps peuvent être prévues, portant notamment sur des calendriers de mise en conformité : densité, l'encépagement, …

- Les parcelles de vigne en place à la date du XX, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2019 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :

- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2012 ;

- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017.

Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

De même, afin de prendre en considération des situations particulières il peut être octroyé, pour une période limitée, le maintien du bénéfice de l'appellation d'origine.

- Les parcelles de vigne en place à la date du XX et présentant une densité de plantation inférieure à 5500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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 « nom de l'appellation » 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

Dans le cahier des charges les indications facultatives suivantes (énumérées à l'article 120 du règlement (CE) N° 1308/2013) peuvent être précisées :

- Année de récolte ;
- Nom du cépage ;
- Indication de la teneur en sucre (glucose + fructose) ;
- Indication des symboles communautaires ;
- Certaines mentions relatives à certaines méthodes de production ;
- Unités géographiques plus petites ou plus grandes.

- *Les vins bénéficiant de la mention « primeur » et les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.*

- *L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « » ou « ».*
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Des modalités particulières d'étiquetage peuvent être prévues pour ces indications facultatives.

- *Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.*

CHAPITRE II

Ce chapitre est relatif aux obligations déclaratives et tenues de registres.

- L'article L. 642-1. du code rural et de la pêche maritime prévoit que « *Les cahiers des charges des signes d'identification de la qualité et de l'origine /..../ peuvent, afin d'assurer le respect des conditions de contrôle ou de certification des produits, instituer des obligations déclaratives et imposer la tenue de registres à toute personne intervenant dans les conditions de production, de transformation ou de conditionnement des produits.* »

Le cahier des charges ne peut instaurer des obligations déclaratives et de tenue de registre qu'à des fins de suivis et de contrôle des règles inscrites dans le cahier des charges. Il précise le contenu des obligations déclaratives et des registres, ainsi que leurs modalités de mise en œuvre.

I – Obligations déclaratives

L'ODG doit prévoir toutes les obligations déclaratives nécessaires au suivi du produit (déclaration préalable d'affectation parcellaire, déclaration de revendication, déclaration de repli, déclaration de renonciation à produire, déclaration préalable de conditionnement…).

- 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 1er mars chaque année.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mars qui précède chaque récolte. Seules les éventuelles modifications intervenues après la déclaration précédente sont à signaler. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- 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 ;
- la date et la signature de l'opérateur.

- Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, avant le 15 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.

- Déclaration d'intention de production
Les opérateurs destinant des parcelles à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur », souscrivent avant le XX qui précède chaque récolte, une déclaration d'intention de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

- Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 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 notamment 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.

- Déclaration de revendication des vins de base pour les mousseux
Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion :
- au moins quatorze jours avant la date de tirage ;
- et au plus tard le 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

- Déclaration de revendication dite de fin de tirage pour les vins mousseux
La déclaration de revendication de fin de tirage est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

- Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, 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 retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

- Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare 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, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise 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.
Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

- 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

- Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

- 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, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

- Déclaration d'appareil pour Technique Soustractive d'Enrichissement
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare 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 aux services 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 aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

- 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 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 4 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

Doit figurer dans le cahier des charges l'obligation de la tenue d'un registre ou de documents d'enregistrements pour assurer un contrôle des règles de production.

Ces registres ou ces documents sont tenus à la disposition des organismes de contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

Les registres imposés par la réglementation nationale ou communautaire, ou tenus par l'opérateur pour la réalisation des seuls autocontrôles ne figurent pas dans le cahier des charges.

- Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

- Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

- Registre des suivis de maturité
Tout opérateur tient à jour un registre permettant d'apprécier l'évolution de la maturité des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée.

- Carnet de pressoir pour les vins effervescents (si un rendement au pressurage a été fixé dans le cahier des charges)
La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Ce carnet précise, pour chaque marc, la date et l'heure du début de chaque opération, le poids des raisins mis en œuvre par cépage, leur titre alcoométrique en puissance, leur origine parcellaire, le nom de l'opérateur apporteur de raisins et les volumes des moûts obtenus.

- Registre d'assemblage
Pour les opérateurs vinifiant d'autres cépages que le « cépage principal », la tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de « cépage principal » des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

- Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

Ce chapitre cite les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation, ainsi que les organismes chargés du contrôle [organisme de certification ou INAO (si les contrôles sont assurés par un organisme d'inspection)].

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

Cette rubrique contient, sous forme de tableau, les points principaux à contrôler, et leurs méthodes d'évaluation, qui sont répartis en 4 grandes catégories :

A – REGLES STRUCTURELLES

B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION

C - CONTRÔLE DES PRODUITS

D - PRÉSENTATION DES PRODUITS

Le comité national a défini des orientations relatives aux points principaux à contrôler : **il s'agit des éléments du cahier des charges qui contribuent aux caractéristiques du produit ou à sa qualité** et qui de ce fait doivent faire l'objet d'une **pression de contrôle élevée** (fréquence de contrôle et/ou gravité de la sanction).

L'intégralité des dispositions du cahier des charges est contrôlée dans le cadre du plan d'inspection ou du plan de contrôle.

Eléments du cahier des charges pouvant se trouver dans les points principaux à contrôler (selon le type de vin)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION EXEMPLES
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de conditionnement ;

	- Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES 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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste des parcelles) ; - 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.
Volumes récoltés 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Documentaire et visite sur site
Etiquetage	Contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Dans cette rubrique, il convient d'indiquer les coordonnées **des autorités ou organismes chargés de vérifier le contenu du cahier des charges de l'AOC/AOP.**

Deux cas de figure peuvent être rencontrés :

1) Dans le cas où le choix a été fait de recourir à un **organisme d'inspection**,
- il faut mentionner les coordonnées complètes de l'INAO,

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

- et préciser :
« 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. »

2) Dans le cas où le choix a été fait de recourir à un **organisme de certification**,
- il faut mentionner les coordonnées complètes de ce dernier (à l'identique de celles de l'Inao).

- et il faut également préciser :

« 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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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. »

* * *

3.4.2 TRAME REDACTIONNELLE DES CAHIERS DES CHARGES DES IGP VITICOLES

Le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres en 2011, a décidé d'une présentation harmonisée des différents cahiers des charges sur la base d'une trame (chapitres, rubriques, paragraphes) qui reprend l'ensemble des obligations communautaires et nationales.

Des modèles de rédaction ont été définis, ils apparaissent ci-après en *italique*.

CHAPITRE I – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

Ce chapitre détaille les dispositions relatives au nom pour lequel la protection est demandée, les conditions de production, le cas échéant les dispositions relatives à l'élevage, au conditionnement, les mesures transitoires, les mesures d'étiquetage, la partie « lien avec la zone géographique ».

1 – Nom de l'IGP (obligatoire)

- Pour une nouvelle IGP, reprendre le libellé suivant :

*Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « **nom de l'IGP** », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.*

- Dans le cas des vins initialement reconnus en vins de pays, le libellé suivant est repris :

*Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « **nom de l'IGP** », initialement reconnue vin de pays de « nom du vin de pays », par le décret du date, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.*

Remarque : - pour les IGP de département : viser le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968
- pour les IGP de zone : viser le décret de production

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires (facultatif)

Mention et unités géographiques complémentaires pouvant compléter le nom de l'IGP :

- *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » peut être complétée par le **nom d'un ou de plusieurs cépages** selon les conditions du présent cahier des charges (pour autant que le CDC prévoit des règles spécifiques).*

- *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » peut être complétée par les **mentions traditionnelles « primeur » ou « nouveau », la mention « sur lie »** (mention réservée aux IGP Pays d'Oc et Sable de Camargue), selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges (pour autant que le CDC prévoit des règles spécifiques).*

- *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » peut être complétée par le nom **des unités géographiques plus petites suivantes,** selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :*
  « xx »
  « xx »

- *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » peut être complétée par le nom **d'une unité géographique plus grande,** comme prévu au point 11 (conditions de présentation et d'étiquetage) du cahier des charges.*

3 – Description des produits (obligatoire)

Seront détaillés couleurs, types de produits et normes analytiques spécifiques.

3.1 – Type de produits

- *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux OU[1] vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs gris, gris de gris.*

Les types de produits pouvant bénéficier d'une IGP sont les suivants :

- Vin
- Vin de liqueur
- Vin mousseux
- Vin mousseux de qualité
- Vin mousseux de qualité de type aromatique
- Vin pétillant
- Vin pétillant gazéifié
- Moût de raisin partiellement fermenté
- Vin de raisins passerillés
- Vin de raisins surmûris

Rappel : Le lien avec la zone géographique devra être démontré pour chaque type de produits retenu dans le cadre de l'IGP.

- *La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux OU vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs, gris, gris de gris.*

- *Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs, gris, gris de gris.*

- *La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés, gris, gris de gris, et blancs.*

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les normes communautaires doivent être listées en annexe du cahier des charges (modèle joint en annexe, point 7.2). Si des normes plus restrictives que les limites communautaires sont fixées, celles-ci doivent être précisées dans le cahier des charges.

[1] Il faut choisir entre vin mousseux et vin mousseux de qualité : un même cahier des charges ne peut pas prévoir les deux catégories de vin pour une même IGP.

Ainsi, il doit être indiqué :

- obligatoire - *Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « XXX » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de …. % vol.*
  Ecrire soit la norme communautaire (8,5 % pour la zone B – 9 % pour la zone C) soit la norme spécifique.

- (facultatif) *Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » présentent les caractéristiques suivantes : TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose + fructose) et anhydride sulfureux total.*

- (facultatif) Acidité volatile et SO2 dérogatoires : (disposition possible pour les IGP : Franche-Comté, Coteaux de l'Auxois, Saône-et-Loire, Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Lot, Côtes du Tarn, Corrèze, Île de Beauté, Pays d'Oc, Côtes de Thau, Coteaux de Murviel, Val de Loire, Méditerranée, Comtés rhodaniens, Côtes de Thongue, Côte Vermeille + Agenais, Allobrogie, Landes, Terroirs landais, Var - reg.CE 53/2011)
  « *Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 g/l par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture* ».

- (facultatif) *Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée du nom de l'unité géographique « xx » présentent les caractéristiques suivantes : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose + fructose) et anhydride sulfureux total.*

- (facultatif) *Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de X % vol (*à prévoir si supérieur à 15% qui est la limite communautaire*).*

- (facultatif) *Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de X % vol.*

3.3 – Description organoleptique des vins (Obligatoire)

Selon les termes de la règlementation, ce point est réservé à l'indication ou à l'évaluation des caractéristiques organoleptiques des produits par catégorie et couleur.

Exemple : *Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Pour les vins blancs et rosés, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.*

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique (obligatoire)

Il s'agit de délimiter d'une manière précise, détaillée et univoque la zone géographique dans laquelle la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique sont réalisées. La zone géographique peut être constituée par des communes, cantons ou départements qu'il conviendra de lister.

L'article 93 du règlement (CE) n° 1308/2013 prévoit que pour l'IGP, le vin est produit à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considérée.
Pour les 15% restant, l'article 93 du règlement (CE) n° 1308/2013 spécifie que les raisins sont originaires de l'Etat membre dans lequel est située la zone délimitée.

Un Etat membre peut, par ailleurs, être plus restrictif en imposant que 100% des raisins proviennent de la zone géographique délimitée.

L'orientation nationale est que les raisins doivent provenir à 100 % de la zone géographique définie pour chaque IGP. Cette condition s'applique également à l'unité géographique plus petite ou plus grande.

Les unités géographiques plus petites doivent être strictement définies au niveau du cahier des charges. Ce descriptif peut reprendre la notion de communes, cantons ou département. L'unité géographique plus petite peut prévoir uniquement la récolte des raisins ou de façon plus stricte peut établir des règles complémentaires concernant leur utilisation, notamment l'obligation de vinification et d'élaboration des vins dans les zones géographiques de ces unités.

EXEMPLE DE LIBELLE :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « nom de l'IGP » sont réalisées :

- *dans le département « nom du département »*

OU

- *sur le territoire des communes suivantes du département « nom du département » : énumération des communes*

(facultatif) *La récolte des raisins, [la vinification et l'élaboration] des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée du nom de l'unité géographique « xx » sont réalisées :*

- *dans le département « nom du département »*

OU

- *sur le territoire des communes suivantes du département « nom du département » : énumération des communes*

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate **est définie par dérogation à la zone géographique de l'IGP, pour la vinification et l'élaboration** des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée. Elle peut être constituée par les arrondissements ou les cantons ou les communes limitrophes de la zone géographique (énumération des arrondissements ou cantons ou communes).

La zone de proximité immédiate doit être définie de façon à être en continuité avec la zone géographique. Ainsi par exemple, lorsque la zone géographique est limitée à certaines

communes et que la zone de proximité est étendue aux arrondissements limitrophes, la zone de proximité immédiate doit englober le reste des communes de l'arrondissement où est située la zone géographique ainsi que les arrondissements limitrophes.

D'une manière générale, la zone de proximité immédiate doit être cohérente par rapport aux unités administratives retenues pour délimiter la zone géographique de l'IGP et ne retenir que des unités administratives voisines.

A condition de définir deux zones de production différentes, on peut admettre des zones de proximité immédiate différentes selon les types de produits, par exemple entre vin tranquille et VM/VMQ. **Il conviendra pour le moins d'en justifier les raisons et les usages dans le lien avec la zone géographique. Il est précisé que dans le cas des VM et VMQ, la zone de proximité immédiate est limitée aux départements limitrophes de la zone de production**.

Une aire de proximité immédiate est définie par rapport à la zone géographique de l'indication géographique et **non pas** pour une unité géographique plus petite.

EXEMPLE DE LIBELLE :

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » est constituée par les arrondissements ou les cantons ou les communes limitrophes suivants de la zone géographique : énumération des arrondissements ou cantons ou communes

5 – Encépagement et conduite du vignoble

5.1 - Encépagement (obligatoire)

Les services de la Commission européenne ne se sont pas opposés à une référence à la liste nationale de cépages. Ils ont toutefois demandé que dans ce cas, une liste des principaux cépages soit précisée.

EXEMPLE DE LIBELLE :

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à la règlementation communautaire et nationale en vigueur.
Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont :… [...il est possible de prévoir une distribution par couleur si l'ODG le souhaite].

OU

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : [il est possible de prévoir une distribution par couleur si l'ODG le souhaite….]

- *pour les vins rouges :* énumération des cépages
- *pour les vins rosés :* énumération des cépages
- *pour les vins blancs :* énumération des cépages

(facultatif) « *Seuls les cépages suivants peuvent compléter le nom de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sur l'étiquetage : énumération des cépages avec distinction par couleur si souhaité.* »

(facultatif) *Les vins mousseux OU vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont issus de vins de base produits exclusivement à partir des cépages suivants :*

- *pour les vins mousseux ou vins mousseux de qualité rouges* : énumération des cépages
- *pour les vins mousseux ou vins mousseux de qualité rosés* : énumération des cépages
- *pour les vins mousseux ou vins mousseux de qualité blancs*: énumération des cépages

(facultatif) *Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :*

- *pour les vins de raisins surmûris rouges* : énumération des cépages
- *pour les vins de raisins surmûris rosés* : énumération des cépages
- *pour les vins de raisins surmûris blancs* : énumération des cépages

(facultatif) *Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée du nom de l'unité géographique « xx » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :*

- *pour les vins rouges* : énumération des cépages
- *pour les vins rosés* : énumération des cépages
- *pour les vins blancs* : énumération des cépages

(facultatif) Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » et complétée de la mention « gris » et/ ou « gris de gris » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : énumération des cépages

5.2 - Conduite du vignoble

Ce point permet de préciser certaines modalités de conduite du vignoble (densité, taille …). Elles sont facultatives, sauf dans le cas d'une affectation parcellaire.

6 – Récolte (facultatif)

Cette partie prévoit l'ensemble des exigences ou critères pouvant s'appliquer au niveau de la vigne et du raisin (taille, densité de plantation, écartement, richesse en sucres…).

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » doivent présenter une richesse en sucre de X g/l (exprimée en glucose + fructose).

7 – Rendement maximum de production (obligatoire)

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de xxx hectolitres **(avec un maximum de 120 hectolitres)** *pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels*

produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel ne peuvent excéder xx hectolitres par hectare **(avec un maximum de 10 hectolitres/ha)** *au-delà de ce rendement maximum de production.*

8 – Transformation – Stockage – Conditionnement (facultatif)

Des règles spécifiques en la matière peuvent être prévues sous réserve, pour le conditionnement, d'être justifié dans le lien à la zone géographique

8.1 – Transformation (facultatif)

a) Dispositions générales

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » respectent les conditions suivantes :

- *Pour les vins rouges : un ou plusieurs des cépages suivants doivent représenter au moins X % du volume vinifié :* énumération des cépages (cépages principaux)
  Un ou plusieurs des cépages suivants doivent représenter au maximum X % du volume vinifié : énumération des cépages (cépages accessoires)
- *Pour les vins rosés : …*
- *Pour les vins blancs : …*

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.
OU
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges à l'exception des vins rouges complétés de la mention « primeur » ou « nouveau ».

Pratiques œnologiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée du nom de l'unité géographique « xx » respectent les conditions suivantes : …

b) Dispositions particulières (facultatif)

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée de la mention « sur lie » doivent n'avoir passé qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouver encore sur leur lie de vinification au moment de la mise en bouteille.

Les vins mousseux ou vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.
OU
Les vins mousseux ou vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont obtenus par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moûts de raisins ou de vins.

8.2 – Stockage (facultatif)

Si un dispositif de stockage est prévu, il doit être précisé selon le schéma suivant :

a) Dispositions générales

b) Dispositions particulières (facultatif)

8.3 – Conditionnement (facultatif)

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée de la mention traditionnelle « sur lie » doivent être mis en bouteilles avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

9 – Mesures transitoires (facultatif)

Ce point vise les dispositions en matière de récolte, vinification… prévues pour une période déterminée.

10 – Lien avec la zone géographique (obligatoire)

Le lien au territoire reste le point déterminant du cahier des charges. Il se décompose en trois parties distinctes :

10.1 – Spécificité de la zone géographique

- Composition du territoire : type de sol – exposition
- Climat spécifique : températures – écarts et précipitations
- Milieu géographique : paysage géographique – coteaux, plaines, cours d'eau

Ce paragraphe doit être renseigné de façon précise et étayée. L'adaptation de la vigne à la zone de production doit être développée et démontrée. Les unités géographiques plus petites doivent être reprises si ces dernières prévoient des règles de production spécifiques, autrement il n'est pas nécessaire de les reporter dans le lien. A minima, la commission permanente a considéré, s'agissant dans la plupart des cas de dénominations existantes en vin de pays, qu'il pouvait être rappelé l'antériorité et la notoriété qui préexistait sur ces dénominations.

10.2 – Spécificité du produit

- Une qualité déterminée (caractéristique d'un cépage, d'un assemblage) c'est-à-dire développer les caractéristiques Analytiques et/ou Organoleptiques qui sont attribuables à l'origine géographique.
- Une réputation (reconnaissance ancienne dans la zone géographique)
- Une autre caractéristique : un savoir-faire spécifique (process de vinification, …)

Il est nécessaire dans cette partie, de décrire clairement quels sont les cépages mis en œuvre et pourquoi, les types de vins et catégories de produits (VM, surmûris…) et leur expression organoleptique. C'est également dans cette partie que les éléments particuliers du cahier des charges doivent être repris et justifiés : critères analytiques spécifiques (teneurs en sucres par exemple), procédés de vinification, zone d'embouteillage, délais de commercialisation…

10.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Il faut définir ici si le lien avec la zone géographique repose sur :
- Une qualité déterminée du produit ET/OU

- Une réputation ET/OU
- Une autre caractéristique spécifique découlant de son origine géographique.

La Commission européenne a apporté quelques précisions concernant la rédaction de ce point. Elle a rappelé notamment qu'il convenait :

- **de préciser si le lien géographique était fondé sur une qualité ou une réputation spécifique ou sur d'autres caractéristiques du produit liées à l'origine géographique, et de spécifier et détailler cette information,**
- de détailler les caractéristiques physiques, géologiques et/ou climatiques spécifiques à la zone, ou éventuellement, les traditions viticoles, ou éventuellement, les modes de conduite de la vigne, ou éventuellement, les pratiques œnologiques particulières et/ou les modes de production particuliers à la zone,
- **de mettre suffisamment en évidence le lien causal et d'expliquer dans quelle mesure les caractéristiques de la zone géographique délimitée influent sur le produit final.**

En d'autres termes, au cas par cas doivent être identifiés les éléments qui fondent ce lien, qui singularisent ou différencient, les savoir-faire qui sont partagés collectivement et localement et qui participent à la notoriété de la production. Au cas particulier des vins IGP, il ne s'agit pas nécessairement de chercher un lien qui soit un lien physique à un support pédo-climatique. Le lien peut être socio-économique, historique ou culturel. En résumé, il peut être fait référence aux facteurs écologiques, aux savoir-faire locaux, en démontrant leur incidence sur l'élaboration du produit en lui donnant une spécificité qui a contribué à sa réputation.

Il devra être porté une attention particulière à la démonstration de cette réputation sur laquelle peut s'appuyer la demande d'enregistrement.
Il s'agit d'apporter des éléments de preuve sur le fait que les vins, avec une certaine antériorité, sont perçus comme ayant une qualité que les consommateurs associent à l'origine géographique du produit. Cette réputation peut-être locale, régionale, nationale ou internationale. A titre d'exemple, ces éléments pourront s'appuyer sur des enquêtes consommateurs qualitatives ou quantitatives, des documents commerciaux anciens et actuels, etc … auxquels il pourra être fait référence dans cette partie du cahier des charges.

La réputation et la renommée d'un nom s'apprécient sur la base des critères suivants :
- part de marché détenue par la marque
- intensité de l'usage de la marque
- étendue géographique de l'usage de la marque
- durée de l'usage de la marque
- importance des investissements réalisés

(Arrêt de la CJCE C-375/97 du 14/09/1999 relative à la notion de marque renommé)

La règlementation communautaire précise également que « dans le cas de demandes couvrant différentes catégories de produits de la vigne, les éléments corroborant le lien sont démontrés pour chacun des produits de la vigne concernés.
Dans ce contexte, l'introduction de nouveaux types de produits doit être particulièrement justifiée en particulier vis à vis de la réputation du produit.

Enfin, les services de la Commission européenne ont rappelé que les niveaux de rendements doivent être explicités en cohérence avec les caractéristiques de la zone et les spécificités du produit.

11 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Différentes dispositions peuvent être prévues :

- obligatoire : orientation du comité national

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

- (facultatif) *Seuls les cépages énumérés au point 5 « encépagement » et retenus pour la production de vins de* ***cépage peuvent accompagner l'indication géographique protégée*** *« nom de l'IGP » sur l'étiquette du produit.*

- (facultatif) *Les dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP ».*

- (facultatif) ***Les dimensions des caractères de la mention « sur lie »*** *ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « nom de l'IGP ».*

- *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » complétée de la mention* ***« sur lie »*** *est accompagnée de* ***l'année de récolte****.*

Remarque : l'obligation de l'indication de l'année de récolte pour les IGP **« primeur »**est prévue par le décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.

- (facultatif) *L'indication géographique protégée « nom de l'IGP » peut être complétée par* ***le nom de l'unité géographique plus grande*** *« xx ».*

- (facultatif) ***Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique*** *« xx » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « nom de l'IGP ».*

- (facultatif) *L'étiquetage des vins tranquilles blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » comporte la mention :*

Sec/ demi-sec/ moelleux/ doux/ *conformément à la règlementation.*

Le comité national a souhaité rendre obligatoire une ou deux mentions sur l'étiquette - En conséquence, il convient de ne citer dans le cahier des charges que la mention que l'on veut rendre obligatoire, sans reprendre les règles communautaires relatives à la teneur en sucre correspondante.

CHAPITRE II – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

Ce chapitre est relatif aux obligations déclaratives et tenues de registres prévues par la règlementation nationale et communautaire. Il détaille également les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation.

1 – Obligations déclaratives

Ce point concerne les obligations déclaratives et tenues de registres.

- L'article L. 642-1. du code rural et de la pêche maritime prévoit que « Les cahiers des charges des signes d'identification de la qualité et de l'origine /…./ peuvent, afin d'assurer le respect des conditions de contrôle ou de certification des produits, instituer des obligations déclaratives et imposer la tenue de registres à toute personne intervenant dans les conditions de production, de transformation ou de conditionnement des produits. »

Le cahier des charges ne peut instaurer des obligations déclaratives et de tenue de registre qu'à des fins de suivis et de contrôle des règles inscrites dans le cahier des charges. Il précise le contenu des obligations déclaratives et des registres, ainsi que leurs modalités de mise en œuvre.

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

- (facultatif) Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'ODG, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'indication géographique protégée « nom de l'IGP ».
L'ODG transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

- (facultatif) Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire.

Il s'agit d'une déclaration annuelle / triennale qui devra contenir les informations suivantes :
- le nom et l'adresse du déclarant,
- le numéro de l'exploitation au casier viticole informatisé (CVI),
- le numéro SIRET ou SIREN,
- la liste des parcelles retenues avec leurs références cadastrales et leur superficie,
- l'encépagement par parcelle,
- la superficie totale de toutes les parcelles engagées.

La déclaration est envoyée par le récoltant ou par délégation, par son organisation de producteurs avant la date limite fixée au siège de l'ODG de l'IGP concernée.

Remarque : L'introduction d'une déclaration préalable d'affectation parcellaire est possible dans un objectif de contrôle de conditions particulières de conduite de la vigne. Ces conditions doivent être décrites dans le cahier des charges au point 5.2. Elles ne peuvent concerner que des pratiques ou critères susceptibles d'évoluer (taille par exemple).

2 – Principaux points à contrôler

Cette rubrique présentée sous forme de tableau, détaille les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation selon deux catégories : dispositions structurelles et dispositions liées au contrôle des produits.

Le comité national a défini des orientations relatives aux points principaux à contrôler :
il s'agit des éléments du cahier des charges qui contribuent aux caractéristiques du produit ou à sa qualité et qui de ce fait doivent faire l'objet d'une **pression de contrôle élevée** (fréquence de contrôle et/ou gravité de la sanction).

L'intégralité des dispositions du cahier des charges est contrôlée dans le cadre du plan d'inspection ou du plan de contrôle.

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Conduite du vignoble (taille, densité …)	contrôle terrain
Date d'entrée en production des vignes	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T + critères spécifiques)	examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris (à prévoir si une valeur spécifique est prévue dans le cahier des charges)	examen analytique

CHAPITRE III – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

Dans cette rubrique, il convient d'indiquer les coordonnées **de l'autorité ou organisme chargé de vérifier le contenu du cahier des charges de l'IGP.**

Deux cas de figure peuvent être rencontrés :

1) Dans le cas où le choix a été fait de recourir à un **organisme d'inspection**,
- il faut mentionner les coordonnées complètes de l'INAO,

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

- et préciser :
« 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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.»

2) Dans le cas où le choix a été fait de recourir à un **organisme de certification**,
- il faut mentionner les coordonnées complètes de ce dernier (à l'identique de celles de l'INAO).

- et il faut également préciser :
« 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 pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.
Le plan de contrôle 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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.»

3.5 DOCUMENT DE CONTROLABILITE

Ce document sous forme de tableau met notamment en relation les dispositions du cahier des charges et la méthode d'évaluation utilisée. Un modèle est disponible auprès des services de l'INAO et sur le site Internet de l'INAO.

Le document de contrôlabilité peut être accompagné d'un projet de plan de contrôle ou d'inspection. Le projet de plan sera exigé pour la suite de l'instruction de la demande. Ce projet sera instruit par les services de l'INAO et doit être approuvable, par le directeur de l'INAO, pour que le cahier des charges puisse être soumis pour approbation par le comité national.

3.6 DOCUMENT UNIQUE

Le règlement communautaire (UE) n° 1308/2013 prévoit un document résumant le cahier des charges appelé « document unique ». **Il est parfaitement cohérent avec le cahier des charges et ne comporte aucun élément nouveau par rapport à celui-ci**.

Ce document unique accompagne le cahier des charges dans le cadre de la transmission à la Commission européenne par l'autorité compétente de l'Etat membre (article 70 bis paragraphe 1, du règlement n° 607/2009).

Le document unique respecte le modèle de document imposé par la réglementation communautaire. Il est accessible pour le renseigner aux seuls autorités compétentes des Etats membres par l'intermédiaire du système d'information électronique (actuellement dénommé e-Ambrosia) mis à disposition des autorités compétentes des Etats membres par la Commission Européenne.

Ce modèle est néanmoins disponible, sur support informatique (format .pdf), auprès du site local de l'INAO.

Le document unique est élaboré par les services de l'INAO en gardant à l'esprit le fait que :

- c'est le seul document traduit et publié au Journal officiel de l'Union Européenne,
- il doit suffire à un inspecteur d'un autre Etat membre, réalisant un contrôle, pour s'assurer de la conformité du produit au cahier des charges,
- il doit faire apparaître toute restriction à la libre circulation des produits (conditionnement dans l'aire géographique délimitée et dans l'aire de proximité immédiate),
- une modification du cahier des charges entraînant une modification de ce document demandera, dans la plupart des cas, la mise en œuvre d'une procédure communautaire d'opposition.

Les pages suivantes détaillent les différentes rubriques composant le modèle de document unique et les recommandations de saisie des éléments du cahier des charges.

Le document unique constitue la seconde partie de la fiche technique de chaque appellation ou indication géographique, la première partie appelée « Autres informations » comprend plusieurs rubriques à renseigner :

– Dénomination à enregistrer

– Coordonnées du demandeur [nom et titre du demandeur ; statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales) ; nationalité, adresse ; téléphone ; télécopieur ; adresse(s) électronique(s)]

– Mentions traditionnelles (règlement (CE) n° 1308/2013)

Il faudra sélectionner les mentions traditionnelles correspondantes figurant dans les cahiers des charges, peu importe si cette mention figure dans le nom de l'appellation (par ex : Passe-tout-grains pour l'appellation « Bourgogne Passe-tout-grains » ; Clos pour l'appellation « Clos Vougeot » ; Villages pour l'appellation « Côtes du Roussillon Villages » …).
Les mentions « Clos » et « Château » sont systématiquement sélectionnées pour les AOC.

– Zone NUTS
Toutes zones géographiques qui incluent l'appellation ou l'indication revendiquée seront sélectionnées selon la norme suivante :

Pays : code FR
Unité géographique : code FR X (1 chiffre allant de 1 à 9)
Région administrative : code FR XX (2 chiffres)
Département(s) : code FR XXX (3 chiffres)

– Pièces justificatives

– Lien vers le cahier des charges du produit

1) Dénomination et type

- « Dénomination(s) à enregistrer » :

Attention à bien saisir les noms en tenant compte des majuscules sur les noms propres, accents, tirets.

- « Type d'indication géographique » : sélectionner AOP ou IGP
- « Langue de la demande » : français

2) « Catégories de produits de la vigne » :

Sélectionnez les cases correspondant au type de produits autorisés.

Les vins mousseux de qualité sont les seuls autorisés pour les AOC/AOP.

3) « Description du ou des vins » :

La description du/des vin(s) dans le document unique comprend les éléments essentiels de la description du/des vins figurant dans le cahier des charges.

Lorsqu'un cahier des charges est réservé à plusieurs types et/ou couleurs de produits (blanc, rouge, rosé, liquoreux, sec, mousseux...), de même si l'appellation peut être complétée par une dénomination géographique complémentaire, il est parfois nécessaire de fournir plus d'une description dans la présente section afin de bien distinguer les produits. Il est possible de créer pour une nouvelle description un nouveau champ de saisie dans le système d'information.

- « Description concise du ou des vins » :

La case « Titre – Nom du produit » est facultative, et peut être complétée principalement lorsque le cahier des charge s'applique à plusieurs produits, afin de les distinguer.
Remplir obligatoirement la case « Description textuelle concise » (1500 caractères maximum, **espaces compris**):

- Les valeurs analytiques autres que les cinq décrites explicitement dans la partie « caractéristiques analytiques générales » (titre alcoométrique total maximal, titre alcoométrique acquis minimal, acidité totale minimale, acidité volatile maximale, teneur maximale en anhydride sulfureux total) sont à inscrire dans cette partie (autant que possible – c'est-à-dire si le nombre de caractères le permet).
- Dans le cas d'une appellation pour laquelle l'enrichissement est autorisé, les valeurs analytiques liées à cette pratique doivent également être inscrite dans cette partie.
- La description organoleptique (= point 2 du lien à l'origine) entre dans cette case (il y figurait normalement déjà sous e-Caudalie).
- Le nombre de caractères (espaces compris) étant limités pour ces données, la rédaction doit souvent être revue.

- Caractéristiques analytiques générales (données facultatives)

Si ces données sont fixées par le cahier des charges, compléter les valeurs dans les cases correspondantes.
Pour certains cahiers des charges (ex : Pomerol), ces données sont fixées uniquement à la date de mise à disposition du consommateur, elles ne doivent donc pas figurer dans cette rubrique de la fiche technique.

Pour un même type de produit, si plusieurs valeurs apparaissent pour une même norme analytique (ex : acidité volatile maximale selon la date dans AOC « Côtes de Bordeaux »), la valeur la plus haute (pour les maximum) ou la plus basse (pour les minimum) est conservée.

4) « Pratiques vitivinicoles » :

Seules les pratiques obligatoires et qui permettent de définir un vin comme **non conforme** sont mentionnées dans la présente section.

- « Pratiques œnologiques essentielles » :

La case « Titre » est facultative (à remplir essentiellement lorsque vous prévoyez de préciser plusieurs pratiques du cahier des charges).
La case « Type de pratique oenologique» est obligatoire, choisissez une des trois propositions dans la liste déroulante.

Ex : pratiques oenologiques spécifiques : enrichissement, élevage…
restriction applicables à l'élaboration : matériel interdit, critères de pressurage (ex : Champagne)...
pratiques culturales : densité /taille, irrigation, mode de récolte, transport de la vendange…

Remplir obligatoirement la case « Description de la pratique » (limitée à 1500 caractères maximum **espaces compris**).
Pour décrire plusieurs pratiques, il est possible de créer un nouveau champ de saisie dans le système d'information.

- « Rendements maximaux » :

La case « Titre - Nom du produit » est facultative (logiquement à remplir avec les mêmes noms que ceux utilisés pour l'onglet « *Description du ou des vins* »).

Pour un produit donné, il faut inscrire **le rendement butoir pour l'AOC et le rendement en vin pour l'IGP,** estimant qu'il s'agit du «rendement maximal en vin». Le rendement « cahier des charges » n'apparaît donc plus dans la fiche technique.

Il est possible de choisir l'unité du rendement (hl/ha ou kg de raisins/ha).

Créer un nouveau champ de saisie lorsque le cahier des charges concerne plusieurs produits avec des rendements différents.

Ne pas citer les rendements des dénominations géographiques complémentaires ou des mentions traditionnelles.

5) « Zone délimitée » :

Le champ de saisie doit être obligatoirement complété, le nombre de caractères (espaces compris) est limité à 5000. Si l'aire géographique est au-delà de ce nombre de caractères, il faut simplifier la rédaction ; il est possible de décrire brièvement l'aire (ex : une ou deux phrases de la partie 1° du lien à l'origine) et de donner le nombre de communes par département en précisant que la liste détaillée est disponible dans le cahier des charges.

Les opérations réalisées obligatoirement dans la zone délimitées doivent être indiquées sur le modèle de rédaction du cahier des charges.

6) « Cépages principaux » :

Cocher **uniquement** les cépages **principaux.**

Lorsque que le cahier des charges ne distingue pas de catégories dans les cépages, il faut tous les indiquer dans cette rubrique.

Dans le cas où le cahier des charges précise des cépages principaux, complémentaires et accessoires, ces derniers seront précisés dans le sous-onglet « cépages secondaires » qui existe sous l'onglet « autres informations ».

7) « Lien avec la zone géographique » :

La case « Titre - Nom du produit » est facultative ; elle peut être complétée lorsque le cahier des charge s'applique à plusieurs produits et que la description du lien est différente et indépendante pour chaque produit (logiquement à remplir avec les mêmes noms que ceux utilisés pour l'onglet *Description du ou des vins*).

Le champ de saisie « Description concise » doit être obligatoirement complétée, et est limitée à 5400 caractères (**espaces compris**). Il faut donc y insérer un « résumé » du lien à l'origine, en partant de la partie 3°-interactions causales du cahier des charges. La simplification de rédaction parfois nécessaire demande un travail précis de synthèse. Cette partie impose d'indiquer des informations détaillées de la zone géographique.

Dans le cas où il est nécessaire de décrire plusieurs liens (différents produits dans le cahier des charges), il faudra créer un nouveau champ de saisie. *Cette possibilité ne doit pas être utilisée pour compléter la description d'un seul produit qui trop longue ne respecterait pas la taille maximale d'un seul champ.*

8) « Conditions supplémentaires » :

Les trois principaux types de conditions pouvant être décrits ici sont les suivants :

- Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée (*paragraphe - Aire de proximité immédiate* dans le cahier des charges)

Pour la description de l'aire de proximité immédiate, il est possible d'inscrire simplement le nombre de communes par département et de renvoyer au cahier des charges pour la liste détaillée (comme pour l'aire géographique).

- Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Intégrer dans ce point tous les éléments du cahier des charges (partie conditions de production et partie lien) qui justifient le conditionnement dans l'aire.

- Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage (*paragraphe -Dispositions particulières* du cahier des charges)

Citer également pour ce type de condition supplémentaire, les dénominations géographiques complémentaires, 1ers crus … ou les mentions traditionnelles (sélection de grains nobles, vendanges tardives, méthode ancestrale, primeur...) sans reprendre toutes leurs conditions de production spécifiques, mais avec le libellé général suivant :
« ... peut être complétée des dénominations géographiques complémentaires « ... » [mentions traditionnelles « ... » ...], selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. ».

La case « Type de condition supplémentaire » doit être complétée en choisissant une des trois possibilités listées ci-dessus.

La case « Titre » est facultative, et peut être complétée lorsque plusieurs conditions doivent être listées.

Le champ de saisie « Description de la condition » doit être obligatoirement complété, il est limité à 1500 caractères (espaces compris).

4 CONTENU D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

Tout ODG peut présenter une demande de modification du cahier des charges de son AOC/AOP ou de son IGP conformément à l'article 105 du Règlement (CE) n° 1308/2013. Lorsque la demande d'approbation de modification du cahier des charges est présentée par un demandeur autre que le demandeur initial, la Commission Européenne communique à ce dernier la demande (point 5 article 20 Règlement (CE) n°607/2009)

Selon l'article 20 du Règlement (CE) n°607/2009, si la demande de modification implique une modification du document unique, la procédure est identique à celle relative à une demande d'enregistrement en AOP ou en IGP, avec procédure communautaire d'opposition.

Par ailleurs, la Commission Européenne considère que **toute modification ayant pour conséquence d'atténuer le lien entre le produit et sa région d'origine doit être considérée comme irrecevable**.

Le dossier à déposer auprès des services locaux de l'INAO lors d'une demande de modification d'AOC/AOP ou d'IGP est composé des documents suivants :

4.1- le courrier de transmission,
4.2- la note de présentation et de motivation du projet, incluant son impact technique et économique,
4.3- le projet de cahier des charges modifié,
4.4- le document de contrôlabilité,

L'organisme de contrôle choisi devra déposer **un nouveau plan de contrôle ou d'inspection** auprès des services locaux de l'INAO, sauf à ce que les modifications demandées n'affectent pas le plan.

4.1 LE COURRIER DE TRANSMISSION

Le courrier doit comporter :
- le numéro et la date de version des documents transmis,
- l'objet de la transmission.

Ce courrier peut également comporter des éléments contextuels justifiant la demande qui ne figureraient pas dans le document intitulé « demande de modification d'une appellation d'origine » ou « demande de modification d'une indication géographique protégée ».

4.2 LA NOTE DE PRESENTATION ET DE MOTIVATION DU PROJET, INCLUANT SON IMPACT TECHNIQUE ET ECONOMIQUE

Le groupement doit présenter et motiver sa demande dans cette note (voir point 3.2. du présent guide).
Les éléments à inclure doivent permettre d'évaluer l'impact technique et économique des modifications demandées.

La demande de modification constitue la base de travail de l'examen réalisé au niveau national sur le bien-fondé de la demande puis au niveau européen lors de la phase d'instruction par la Commission européenne.

Le groupement doit en conséquence apporter, pour chacune des modifications demandées, un argumentaire détaillé et précis des raisons techniques et objectives qui l'ont conduit à déposer cette demande.

4.3 LE PROJET DE CAHIER DES CHARGES MODIFIE

Les rubriques et le contenu attendus du cahier des charges restent identiques à ce qui est décrit dans la partie précédente de ce guide.

Il conviendra de s'assurer au préalable de la version du cahier des charges sur laquelle les modifications doivent être apportées. Les services de l'INAO disposent des versions dans un format modifiable des cahiers des charges publiés au Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture.

Les modifications apportées doivent être matérialisées de façon apparente, soit selon le mode « révision-modification » du logiciel Office Word®, soit selon les conventions typographiques décrites ci-après :

- Ajouts en caractères gras ;
- Suppressions en caractères barrés.

4.4 LE DOCUMENT DE CONTROLABILITE

Ce document sous forme de tableau met notamment en relation les dispositions modifiées du cahier des charges et la méthode d'évaluation utilisée. Un modèle est disponible auprès des services de l'INAO et sur le site Internet de l'INAO.
Le document de contrôlabilité peut être accompagné d'un projet de plan de contrôle ou d'inspection. Le projet de plan de contrôle ou d'inspection est exigé avant que le cahier des charges soit soumis au comité national. Il doit être approuvable après instruction par les services de l'INAO.

5 PROCEDURE D'EXAMEN DES DEMANDES D'ENREGISTREMENT OU DE MODIFICATION

Dépôt d'une demande :

- au site INAO local (voir coordonnées sur le site Internet de l'INAO **www.inao.gouv.fr**),
- sur support papier (ou en format pdf) ainsi que sur support informatique modifiable (type Word) avec la police Times New Roman 12 pt pour chaque pièce constituant le dossier.

Une directive définit précisément les règles relatives à la procédure d'instruction des demandes (reconnaissance, modification). Elle est disponible sur le site internet de l'INAO (onglet textes officiels).

5.1 INSTRUCTION NATIONALE

Le schéma ci-après décrit de façon synthétique la procédure au niveau national tant pour la reconnaissance en AOP ou en IGP, que pour la modification d'un cahier des charges :

Dossier de demande **Site INAO** **Dépôt de la demande**	**Un travail d'accompagnement du groupement est réalisé par le site INAO local en amont du dépôt de la demande** (ainsi que pendant toute la période d'instruction du dossier). L'instruction débute à la réception du dossier complet de la demande.
Pré-information assurée par le groupement **Présentation à la Commission Permanente** Nomination d'une commission d'enquête	**<u>Lancement de l'instruction de la demande :</u>** Pour les AOP le dossier de demande est au préalable examiné par le CRINAO compétent lequel émet un avis qui est porté à la connaissance de la commission permanente. La commission permanente examine l'opportunité de la demande. Elle peut soit décider de lancer l'instruction de la demande et alors demander au groupement de réaliser une étape de pré-information (pour la reconnaissance), soit demander des compléments au groupement, soit refuser la demande. Dans le premier cas, elle nomme le cas échéant, une commission d'enquête et approuve sa lettre de mission.
Commission d'Enquête : Analyses, orientations y compris propositions des consultants et des experts **Comité National :** Avis et orientations	**<u>La Commission d'enquête</u>** : composée de membres du comité national (professionnels ou personnes qualifiées), elle prend connaissance du dossier et de l'analyse des services de l'INAO et examine tous les aspects du projet et son évolution y compris la demande de reconnaissance en ODG. Elle se déplace éventuellement sur le terrain afin de rencontrer les demandeurs ainsi que les éventuels opposants. Elle rend compte au comité national, par des rapports d'étape, afin de recueillir l'avis de celui-ci sur des points particuliers de la demande ou des orientations de ses travaux. **<u>Le cas échéant, procédure de délimitation de l'aire géographique (en parallèle) :</u>** La commission d'enquête, le cas échéant assistée de « consultants » nommés par le comité national, examine les éléments du lien avec l'aire géographique et propose les principes de délimitation. Le comité national décide ensuite de poursuivre (ou non) la procédure en nommant des « experts délimitation » chargés de définir les critères de délimitation et proposer un projet d'aire géographique en application de ces critères. Les experts travaillent sous couvert de la commission d'enquête et en relation avec le groupement. Le projet d'aire géographique issu de ces travaux est approuvé par le comité national puis mis en consultation publique pendant 2 mois. Les experts examinent les éventuelles réclamations reçues lors de la consultation publique et proposent un projet d'aire géographique définitive, qui est soumis au comité national pour approbation.
Comité National : Décision sur le cahier des charges et mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition	Lorsque la commission d'enquête estime ses travaux aboutis, elle propose au comité national de se prononcer sur le projet de cahier des charges. A ce stade, il est nécessaire de disposer d'un projet de plan de contrôle approuvable. Si le comité national considère que la demande remplit les conditions exigées, il décide de la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (PNO) sauf modifications mineures et approuve le cahier des charges, sous réserve d'absence

	d'opposition lors de la PNO. La PNO vise à porter à la connaissance de tous le projet de reconnaissance d'une nouvelle AOC ou IGP ou de modification d'une AOP ou IGP, et le projet de cahier des charges correspondant. L'avis d'ouverture de la PNO est publié au Journal Officiel de la République Française (JORF). Le projet de cahier des charges est alors consultable pendant 2 mois sur le site Internet de l'INAO. Toute personne ayant un intérêt légitime peut adresser une opposition à laquelle le groupement demandeur doit répondre si elle est recevable. L'INAO transmet les oppositions recevables au demandeur. Si des oppositions recevables ont été enregistrées au cours de la PNO, le bilan de cette dernière est présenté au comité national par la commission d'enquête. Le comité national décide des suites qu'il donne aux oppositions et approuve la version finale du cahier des charges.
Directeur de l'INAO	Approbation du plan de contrôle ou d'inspection correspondant au cahier des charges, après instruction par les services de l'INAO.
Ministères de tutelle ⇩ **Homologation du cahier des charges**	Les services de l'INAO transmettent aux ministères de tutelle de l'INAO le cahier des charges approuvé par le comité national, accompagné de tous les éléments nécessaires à son homologation et à la transmission à la Commission européenne (document unique, note d'information sur l'ensemble des modifications et leurs motivations). L'homologation du cahier des charges se traduit par une publication au JORF et par la publication du cahier des charges au Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture. Les services de l'INAO transmettent la version homologuée du cahier des charges au groupement et à l'organisme de contrôle.

Procédure d'approbation du plan de contrôle ou d'inspection :
L'organisme de contrôle choisi par le groupement (futur organisme de défense et de gestion) propose un projet de plan de contrôle ou d'inspection, accompagné de l'avis de l'ODG.
Le projet de plan est instruit par les services de l'INAO. Il est approuvé par le directeur de l'INAO.

Entrée en vigueur du cahier des charges pour les demandes de reconnaissance :
Pour les demandes de reconnaissance **en AOC/AOP ou en IGP**, les dispositions du cahier des charges s'appliquent à compter de la date de publication de ce document au niveau national.

Demande de modification du cahier des charges :
La procédure nationale pour l'instruction d'une demande de modification du cahier des charges reprend les mêmes étapes que pour une demande de reconnaissance pour autant que ces étapes soient concernées par la demande de modification (exemple : nomination d'experts délimitation uniquement dans le cas d'une demande de modification de l'aire géographique).

L'entrée en vigueur des dispositions du cahier des charges modifié s'applique à compter de la date de publication de ce document au niveau national.

Dans ces deux cas, reconnaissance ou modification, les dispositions du cahier des charges s'appliquent dans l'attente de la décision de la Commission européenne (article 72 « Etiquetage temporaire » R(CE) n°607-2009). Si la Commission européenne rejette la demande de reconnaissance ou de modification, les dispositions du cahier des charges ne peuvent plus s'appliquer.

5.2 INSTRUCTION EUROPEENNE

Le schéma ci-après décrit de façon synthétique la procédure d'enregistrement ou d'approbation de modification de cahier des charges **au niveau européen :**

Ministère de l'agriculture	**<u>Transmission de la demande</u>** : Transmet à la Commission européenne la demande d'enregistrement en AOP ou en IGP, ou la demande de modification d'une AOP ou une IGP déjà enregistrée, qui comprend notamment le document unique et le cahier des charges.
Examen par la Commission européenne	**<u>Examen de la demande par les services de la Commission européenne :</u>** Les services de la Commission européenne procèdent à un examen de la demande. Ils peuvent demander le cas échéant des compléments ou faire des remarques à l'Etat membre qui a transmis la demande d'enregistrement. Dans ce cas, le groupement est sollicité par l'INAO pour apporter des réponses dans les délais fixés. Si les services de la Commission européenne estiment que les réponses déjà transmises sont insuffisantes ou que d'autres points doivent être précisés, ils peuvent demander à l'Etat membre des explications complémentaires. Plusieurs échanges sont possibles. S'ils estiment que la demande ne répond pas aux conditions fixées, ils rejettent la demande. S'ils estiment que la demande correspond aux conditions fixées, ils procèdent à la traduction du document unique dans toutes les langues de l'Union.
Procédure d'opposition européenne	**<u>Publication pour opposition à destination des autres Etats membres et des pays tiers :</u>** Publication du document unique au Journal Officiel de l'Union Européenne (sauf modification mineure) qui ouvre un délai d'opposition d'une durée de deux mois pour que les autres pays aient la possibilité de faire acte d'opposition. Lorsqu'une opposition recevable a été déposée, un accord avec le pays opposant doit être recherché.
Publication au Journal Officiel de l'Union Européenne : enregistrement de l'AOP ou de l'IGP ou de la modification du cahier des charges	Si aucune opposition (recevable) n'a été déposée ou en cas d'accord entre Etats membres, publication d'un règlement d'enregistrement ajoutant cette dénomination au registre européen des AOP et IGP ou d'approbation de la demande de modification du cahier des charges. L'INAO transmet une copie du cahier des charges au demandeur et à l'organisme de contrôle.

<u>Instruction des demandes de renseignements complémentaires de la Commission européenne :</u>
Ces demandes de renseignements complémentaires (assorties d'un délai de réponse de 2 mois) sont transmises via le ministère chargé de l'agriculture aux services de l'INAO, qui les transmettent à l'ODG.

Les modifications du cahier des charges qui peuvent en découler sont présentées à la commission permanente. Cette dernière peut décider, pour les modifications majeures, de la mise en œuvre d'une PNO d'une durée de quinze jours. Le plan de contrôle doit être ajusté si nécessaire pour tenir compte des modifications du cahier des charges.

Une fois le cahier des charges approuvé par la commission permanente, et après sa publication nationale, le dossier comprenant ce dernier, ainsi que le projet de document unique et, une note présentant les modifications et leurs motifs, est adressé par le ministère chargé de l'agriculture pour transmission à la Commission européenne.

Au vu des questions posées par la Commission européenne, le groupement ou la commission permanente peut aussi décider du retrait de la demande d'enregistrement.

6 CONTROLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

Selon l'article L642-27 du code rural et de la pêche maritime, **le contrôle** du respect du cahier des charges des produits susceptibles de bénéficier d'une AOC/AOP ou d'une IGP **est effectué pour le compte et sous l'autorité de l'INAO par un organisme tiers** offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis des opérateurs. **Les coûts des contrôles sont à la charge des opérateurs**.

Cet organisme de contrôle est **proposé par les porteurs de projet**. Il fait l'objet **d'un agrément par l'INAO et d'une accréditation par le Comité français d'accréditation (COFRAC**).

Selon le choix des porteurs de projet de l'AOC/AOP ou de l'IGP, cet organisme de contrôle agréé peut être :

- un **organisme certificateur** (accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17065) qui est responsable du contrôle depuis les constats jusqu'au prononcé des sanctions.
- un **organisme d'inspection** de type A (accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17020) qui effectue des constats, le directeur de l'INAO prenant en charge le prononcé des sanctions.

L'agrément de l'organisme de contrôle est prononcé par décision du directeur de l'INAO, et fait l'objet d'évaluations régulières par les services de l'INAO.

Selon le type d'organisme choisi, le contrôle s'effectue sur la base **d'un plan de contrôle ou d'un plan d'inspection relatif à l'AOC/AOP ou IGP considérée**. Ce plan est élaboré par l'organisme de contrôle en concertation avec le porteur de projet, lequel doit émettre un avis sur le plan qui sera transmis à l'INAO. Les plans de contrôle ou d'inspection sont validés par l'INAO.

Le plan de contrôle ou d'inspection :

- indique l'organisation générale des contrôles (conditions générales d'identification et d'habilitation, répartition et fréquence des contrôles,…),
- rappelle les **autocontrôles** réalisés par les opérateurs et les **contrôles internes** réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion,
- précise les modalités des **contrôles externes** réalisés par l'organisme de contrôle, et le traitement des manquements (qui sera en annexe en cas de plan d'inspection).
- définit les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts.

Les contrôles se doivent d'être en totale correspondance et parfaitement pertinents au regard des spécificités de chaque indication géographique (AOP ou IGP). Ils doivent en outre être répartis tout au long de la filière, et couvrir à la fois les conditions de production et le produit.

Les contrôles externes peuvent conduire à des sanctions. Les contrôles internes peuvent donner lieu à des mesures correctives ou à une transmission vers l'organisme certificateur pour des situations listées dans le plan de contrôle ou d'inspection.

Pour aller plus loin : Des informations détaillées sur le contrôle sont disponibles sur le site Internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr), notamment les directives et orientations du conseil des agréments et contrôles de l'INAO, les circulaires, la liste des organismes de contrôle agréés par l'INAO, la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

7 ANNEXES

Sur le site internet de l'INAO : www.inao.gouv.fr , se trouvent des informations concernant les produits déjà reconnus en AOC/AOP et en IGP, les instances décisionnelles de l'INAO et l'histoire des appellations d'origine

7.1 ANNEXE 1 : LISTE DES TEXTES EN VIGUEUR RELATIFS AUX AOC/AOP ET IGP ET A L'INAO

l'appellation d'origine et l'indication géographique protégée	Règlement (CE) 1308/2013 du Conseil du 17 décembre 2013 Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 Code de la consommation : articles L.431-1 Code rural et de la pêche maritime : articles L. 641-5 à L.641-10 (l'appellation d'origine), articles L. 641-11 à L. 641-11-1 (l'indication géographique), articles L. 642-1 à L. 642-3 (dispositions générales), articles L. 644-2 à L. 644-9-1 (spécificités vins) articles R. 641-11 à R. 641-25 (dossier, procédure), articles D. 645-1 à D. 645-19 (conditions de production) Décret n°2012-665 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
Les ODG	code rural et de la pêche maritime : articles L.642-17 à L.642-26 articles R.642-33 à R.642-36
Le contrôle des cahiers des charges	code rural et de la pêche maritime : articles L.642-27 à L.642-35 articles R.642-37 à R.642-60
La protection des signes et des aires délimitées	code rural et de la pêche maritime : articles L.643-1 à L.643-6 articles R.643-1 et R.643-2
L'INAO	code rural et de la pêche maritime : articles L.642-5 à L.642-16 articles R.642-1 à R.642-32

L'ensemble des dispositions nationales sont disponibles sur le site : www.legifrance.gouv.fr

L'ensemble des dispositions communautaires sont disponibles sur les sites :
http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm
http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm

7.2 ANNEXE 2 : NORMES ANALYTIQUES COMMUNAUTAIRES APPLICABLES AUX VINS BENEFICIANT D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE ANNEXE PRECISANT LES NORMES ANALYTIQUES NE FIGURANT PAS DANS LE CAHIER DES CHARGES

Dès lors qu'il est décidé d'appliquer des normes plus restrictives (c'est-à-dire augmenter les minima et diminuer les maxima), celles-ci doivent figurer au point 3.2 a) du cahier des charges.

1. Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
TAV total		Les valeurs maximales pour les vins enrichis ou non enrichis sont conformes aux valeurs définies dans la réglementation communautaire en fonction de la zone viticole concernée
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l $H_2SO_{4)}$)		Vins rouges : (20 meq/l) (0,98 g/l H_2SO_4 Vins blancs et rosés : (18 meq/l) 0,88 g/l $H_2SO_{4)}$) Pour certains vins avec sucres résiduels > 45 g/l, teneur en acidité volatile maximale dérogatoire fixée par arrêté interministériel en application de l'annexe I C § 3 du R CE n° 606/2009
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Vins blancs ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l en application de l'annexe I B du R CE n° 606/2009

2. Vins mousseux

	Min	Max
TAV acquis	9,5 % vol.	
TAV total	Vin de base : 8,5 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO_2) total		235 mg/l
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l $H_2SO_{4)}$)		Vins rouges : (20 meq/l) (0,98 g/l H_2SO_4 Vins blancs et rosés : (18 meq/l) (0,88 g/l $H_2SO_{4)}$)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3 bars	

3. Vins mousseux de qualité

	Min	Max
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO_2) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l $H_2SO_{4)}$)		Vins rouges : (20 meq/l) (0,98 g/l H_2SO_4 Vins blancs et rosés : (18 meq/l) (0,88 g/l $H_2SO_{4)}$)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	

4. Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Min	Max
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Vins blancs ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l en application de l'annexe I B du RCEn° 606/2009
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l $H_2SO_{4)}$)		Vins rouges : (20 meq/l) (0,98 g/l H_2SO_4 Vins blancs et rosés : (18 meq/l) (0,88 g/l $H_2SO_{4)}$) Pour certains vins avec sucres résiduels > 45 g/l, teneur en acidité volatile maximale dérogatoire fixée par arrêté interministériel en application de l'annexe I C § 3 du R CE n° 606/2009

Vins pétillants

Produit présenté en récipients de 60 litres ou moins et respectant les critères suivants :

	Min	Max
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
TAV acquis	7 % vol.	
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	1 bar	2,5 bars
Anhydride sulfureux total (SO2)		Vins pétillants ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins pétillants ayant une teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Vins blancs ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l en application de l'annexe I B du R CE n° 606/2009
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H2SO4))		Vins rouges : (20 meq/l) (0,98 g/l H2SO4 Vins blancs et rosés : (18 meq/l) (0,88 g/l H2SO4)) Pour certains vins avec sucres résiduels > 45 g/l, teneur en acidité volatile maximale dérogatoire fixée par arrêté interministériel en application de l'annexe I C § 3 du R CE n° 606/2009

6. Vins de raisins passerillés

Produit obtenu sans enrichissement à partir de raisins partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre, respectant les critères suivants :

	Min	Max
TAV acquis	9 % vol.	
TAV total	16 % vol.	
TAV naturel	16 % vol. (ou 272 g/l de sucre).	
Anhydride sulfureux (SO2) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Vins blancs ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l en application de l'annexe I B du R CE n° 606/2009
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H2SO4))		Vins rouges : (20 meq/l) (0,98 g/l H2SO4 Vins blancs et rosés : (18 meq/l) (0,88 g/l H2SO4)) Pour certains vins avec sucres résiduels > 45 g/l, teneur en acidité volatile maximale dérogatoire fixée par arrêté interministériel en application de l'annexe I C § 3 du R CE n° 606/2009