

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Décret n° 2009-1252 du 16 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne », « Bourgogne grand ordinaire », « Bourgogne ordinaire », « Bourgogne Passe-tout-grains » et « Bourgogne aligoté »**

NOR : AGRT0912390D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 13 mai 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Bourgogne » ;
- « Bourgogne grand ordinaire » ;
- « Bourgogne ordinaire » ;
- « Bourgogne Passe-tout-grains » ;
- « Bourgogne aligoté ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 16 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*

ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*

HERVÉ NOVELLI

# A N N E X E

AU CAHIER DES CHARGES « BOURGOGNE »

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES AUX DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES  
« HAUTES CÔTES DE BEAUNE » ET « HAUTES CÔTES DE NUITS »

CHAPITRE I<sup>er</sup>I. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La mention « clairnet » est réservée aux vins tranquilles rosés.

II. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

a) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Beaune », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

*Département de la Côte-d'Or*

Baubigny, Bouze-lès-Beaune, Cormot, Echevonne, Fussey, Magny-lès-Villers (partie au sud du VC 4 d'Echevonne à Magny et à l'ouest du CD 115 c de Magny à Ladoix), Mavilly-Mandelot, Meloisey, Nantoux, Nolay (y compris Cirey-lès-Nolay), La Rochepot, Vauchignon ainsi que les portions de territoire limitrophe délimitées sur les communes d'Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthelie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune et Volnay.

*Département de Saône-et-Loire*

Change, Créot, Epertully et Paris-l'Hôpital, ainsi que les parties des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, situées à l'ouest du cours de la Dheune et à l'extérieur de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges ».

b) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Nuits », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Arcenant, Bévy, Chaux, Chevannes, Collonges-lès-Bévy, Nuits-Saint-Georges (pour Concœur-et-Corboin), Curtil-Vergy, L'Étang-Vergy, Magny-lès-Villers (partie au nord du VC4 d'Echevonne à Magny et à l'est du CD 115 c de Magny à Ladoix), Marey-lès-Fussey, Messanges, Meuilley, Reulle-Vergy, Segrois, Villars-Fontaine, Villers-la-Faye, ainsi que les portions du territoire limitrophe délimitées sur les communes de Chambolle-Musigny, Flagey-Echézeaux, Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désigné en annexe. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

a) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Beaune », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

*Département de la Côte-d'Or*

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Vosne-Romanée, Vougeot, ainsi que la partie de la commune de Magny-lès-Villers et les portions de territoire non délimitées des communes d'Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthelie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune, Volnay, n'appartenant pas à l'aire géographique visée au point 1<sup>o</sup> (b).

*Département du Rhône*

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-

d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

#### *Département de Saône-et-Loire*

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré, ainsi que les parties des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-les-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, n'appartenant pas à l'aire géographique visée au point 1° (b).

#### *Département de l'Yonne*

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

b) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Nuits », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

#### *Département de la Côte-d'Or*

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chenôve, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Daix, Dijon, Ebaty, Echeveronne, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Fixin, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Mâlain, Marcenay, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Meursanges, Meursault,

Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot, Villedieu, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot, ainsi que la partie de la commune de Magny-lès-Villers et les portions de territoire non délimitées sur les communes de Chambolle-Musigny, Flagey-Echézeaux, Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

#### *Département du Rhône*

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

#### *Département de Saône-et-Loire*

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinçay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Verdisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

#### *Département de l'Yonne*

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bériu, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.



### III. – Encépagement

#### 1° Encépagement :

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
  - cépage accessoire : pinot gris G.
- b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
  - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.
- c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : pinot gris G, pinot noir N ;
  - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B.

#### 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.

##### a) Vins blancs.

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

##### b) Vins rouges et rosés.

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

### IV. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

##### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

- 8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire pour les vignes basses ;
- 9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or pour les vignes basses ;
- 3 000 pieds à l'hectare pour les vignes larges et hautes.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 1,40 mètre dans les départements de Saône-et-Loire pour les vignes basses ;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or pour les vignes basses ;
- 3 mètres pour les vignes larges et hautes.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare.

##### b) Règles de taille.

Vignes basses.

Les vins rouges et rosés proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Vignes larges et hautes :

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ;
- soit en taille longue Guyot simple et Guyot double.

Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

##### c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes basses, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les vignes larges et hautes dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage. Le fil de baguette doit être à une hauteur minimum de 0,50 mètre au-dessus du sol.

Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol à savoir la maîtrise de :
  - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
  - l'érosion par une absence de racine apparente.

### 2° Autres pratiques culturales :

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières non empierrées est obligatoire.

c) Pour les vignes dont la densité de plantation est inférieure à 8 000 pieds à l'hectare, les herbicides de prélevée sont interdits en plein.

d) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

### 3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

## V. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité technologique et phénolique.

b) Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire.

Il est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, afin d'obtenir une proportion de baies saines supérieure à 80 %.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

En cas de récolte mécanique, l'inertage ou le sulfitage des bennes est obligatoire.

### 2° Maturité du raisin :

La richesse en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	162	10 %
Vins rosés	153	10 %
Vins blancs	153	10,5 %.

## VI. – Rendements. – Entrée en production

### 1° Rendement :



Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

**4° Entrée en production des jeunes vignes :**

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

**5° Dispositions particulières :**

Pour les vignes larges et hautes, le rendement autorisé est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée et le rendement butoir est égal au rendement défini au point VI (1°) pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », à savoir 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

*VII. – Transformation, élaboration,  
élevage, conditionnement, stockage*

**1° Dispositions générales :**

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

*a) Réception et pressurage.*

Les vins blancs sont issus de moûts dépourvus de bourbes grossières avant la fermentation alcoolique.

*b) Assemblage des cépages.*

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

Dans le cas où des vins rouges et rosés sont produits à partir de parcelles complantées de plants blancs comme défini au point III-2, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

*c) Fermentation malolactique.*

Les vins rouges doivent être dépourvus de lies grossières avant la fermentation malolactique.

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

*d) Normes analytiques.*

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et les vins rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

*e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.*

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 % du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

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

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et rosés et de 13,5 % pour les vins blancs.

*f) Matériel interdit.*

Les pressoirs continus sont interdits.

*g) Capacité de la cuverie de vinification.*

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum :

- pour les vins blancs et rosés, au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;

- pour les vins rouges, au minimum à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des contenants bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

#### 2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date de conditionnement.

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de dispositions particulières.

### VIII. – Lien à l'origine

### IX. – Mesures transitoires

#### 1° Aire de production :

Pas de dispositions particulières.

#### 2° Mode de conduite :

A titre transitoire, les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » continuent à bénéficier de l'appellation « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque cep pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;

- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

### 3° Capacité de cuverie :

Jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

## X. – 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 « Bourgogne » complétée des dénominations « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° Dispositions particulières :

a) La mention « claret » est placée après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée des dénominations « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les dénominations « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » doivent, sur les étiquettes et papiers de commerce, être placées après celle de « Bourgogne » et imprimées en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1<sup>er</sup> 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.

#### 2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant toute retraison de produit.

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

#### 3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés 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.

#### **4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### **5. Déclaration de replis :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### **6. Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

#### **7. Déclaration d'appareil pour TSE :**

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### **8. Remaniement des parcelles :**

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

#### **9. Système dérogatoire :**

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

## II. – Tenue de registres

## 1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir 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.

## 2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate</b>	Contrôle documentaire
<b>A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
<b>A.3. Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)</b>	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
<b>A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin d'analyse du moût Visite sur le terrain
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire (déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification) Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire (tenue des registres, bulletins d'analyses)
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique à la transaction ou à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique avant ou après préparation à la mise à la consommation
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Étiquetage	Visite sur site

## A N N E X E

### SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
Côte-d'Or	ARCENANT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	BAUBIGNY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	BEVY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	BOUZE-LES-BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	CHAUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	CHEVANNES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	COLLONGES-LES-BEVY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	CORMOT-LE-GRAND	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	CURTEL-VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	ECHEVRONNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1978



	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	ETANG-VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Février	1983
	FLAGEY-ECHEZEUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	FUSSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	mars	1979
	MAGNY-LES-VILLERS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1989
	MAGNY-LES-VILLERS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MAREY-LES-FUSSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MAVILLY-MANDELLOT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1983
	MELOISEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1983
	MESSANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MEUILLEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MEURSAULT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	MONTHELIE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	NANTOUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	NOLAY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	PERNAND-VERGELESSES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	POMMARD	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	PREMEAUX-PRISSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	REULLE-VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	ROCHEPOT (LA)	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	SAINT-ROMAIN	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	SEGROIS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	VAUCHIGNON	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	VILLERS-LA-FAYE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	VOLNAY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
Saône-et-Loire	CHANGE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	CHEILLY-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1988
	CREOT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992
	DEZIZE-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1988
	EPERTULLY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992
	PARIS-L'HOPITAL	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1988