

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-354 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence »

NOR : AGRP0900846D

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) n° 2392/86 et (CE) n° 1493/1999 ;

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 des 29 avril 2008 et 10 juillet 2008,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriers, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

Art. 3. – Le décret du 20 avril 1995 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » est abrogé.

Art. 4. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique et le secrétaire d'Etat chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement, 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 30 mars 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
MICHEL BARNIER

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

*Le ministre du budget, des comptes publics
et de la fonction publique,*
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé de l'industrie et de la consommation,
porte-parole du Gouvernement,*
LUC CHATEL

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LES BAUX DE PROVENCE »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence », initialement reconnue par le décret du 20 avril 1995, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

2^o Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 juin 1985 pour l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » sur le territoire des communes visées au 1^o.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire de la commune d'Eygalières du département des Bouches-du-Rhône.

V. – Encépagement

1^o Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah, N ;
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N.

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N, counoise N, mourvèdre N.

2^o 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) La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages principaux ne peut être supérieure à 90 % de l'encépagement.

La présence d'au moins deux des cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement.

b) Vins rouges.

La proportion de chacun des cépages carignan N, cinsaut N et counoise N ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

c) Vins rosés.

La proportion de chacun des cépages carignan N, counoise N et mourvèdre N ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,5 mètres et un écartement sur le rang inférieur à 0,8 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte, gobelet ou cordon de Royat, avec un maximum de six coursons à un ou deux yeux par souche.

Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot avec un maximum de huit yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode palissage en plan relevé, la hauteur de feuillage palissé doit permettre de disposer de 1,5 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

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, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des ceps seront effectuées, avant la véraison, par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

Elle est réalisée exclusivement selon les techniques « à la raie » ou « au goutte à goutte ».

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin.

a) Richesse en sucre des raisins.

La richesse minimale en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)
Vins rosés.	187
Vins rouges.	198

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

- c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1^o Rendement :

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

2^o Rendement butoir :

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

3^o Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4^o 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^o Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1^o Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion du cépage principal ou des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malo-lactique.

Au stade du conditionnement, les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à quatre grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- l'addition de morceaux de bois de chêne à n'importe quel stade de la vinification, de l'élaboration ou de l'élevage des vins rouges et rosés est interdite ;
- l'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite pour l'élaboration des vins rosés.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

La capacité globale de cuverie devra représenter un minimum le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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

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

Les bâtiments, servant à la conservation des vins, doivent faire l'objet *a minima* d'une isolation thermique suffisante.

2^o Dispositions par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4^o Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} octobre 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 disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

1^o Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2^o Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3^o Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4^o Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles de vignes plantées avant le 20 avril 1995, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin au regard du rendement butoir.

Le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué fait l'objet d'un abattement proportionnel à la densité de 4 000 pieds par hectare soit, pour une plantation de 3 300 pieds, un rendement plafonné à 41 hectolitres par hectare.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1^o Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2^o Dispositions particulières.

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est souscrite avant le 30 novembre de l'année de récolte, et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmettra à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

3. Déclaration de renonciation à produire

Si l'opérateur décide de renoncer à la production en appellation d'origine contrôlée, il devra en faire la déclaration à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé avant le 1^{er} juillet.

4. Déclaration de déclassement des lots

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

5. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard deux jours ouvrés avant la première retiraison du lot ayant fait l'objet de la transaction.

Si la retiraison est effectuée au-delà d'un délai d'un mois suivant la transaction, une déclaration de retiraison doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de deux jours ouvrés avant le retrait du produit.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de six heures ouvrables précédant le conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire et visites le terrain.
A2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires).	Documentaire et visites sur le terrain.
A3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Documentaire et visites sur le terrain.
Elevage.	Documentaire et visites sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés. Plan de cave.	Déclaratif et sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. Conduite du vignoble.	
Potentiel revendicable.	Vérification documentaire. Cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.
Taille.	Vérification sur site.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Vérification visuelle.
Entretien général.	Vérification sur site.
Pratiques culturales.	Vérification documentaire et sur site.
Irrigation.	Vérification documentaire et sur site des dérogations et respect des périodes et pratiques.
B2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôle des enregistrements de richesses en sucres à la récolte.
B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques œnologiques.	Vérification documentaire et visites sur site.
Conditionnement.	Vérification documentaire (suivi analytique) et visites sur site.
B4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Vérification documentaire et/ou analytique.
Examen organoleptique au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen sensoriel.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et sensoriel de chaque lot.