

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

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

#### Décret n° 2009-355 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis »

NOR : AGRP0900838D

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 du 29 avril 2008,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Cassis », annexé au présent décret, est homologué.

**Art. 2.** – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

**Art. 3.** – Le décret du 15 mai 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis » 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

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

ERIC WOERTH

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

CHRISTINE LAGARDE

*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 « CASSIS »CHAPITRE I<sup>er</sup>

## I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, 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 « Cassis » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. – Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées1<sup>o</sup> Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

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 le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès de la mairie de Cassis les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3<sup>o</sup> 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 de Roquefort-la-Bédoule dans le département des Bouches-du-Rhône.

## V. – Encépagement

1<sup>o</sup> Encépagement :

## a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : clairette B et marsanne B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), pascal B, sauvignon B, terret blanc B et ugni blanc B.

## b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ;
- cépages accessoires : barbaroux Rs, bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), carignan N, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B, terret noir N et ugni blanc B.

## c) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ;
- cépages accessoires : barbaroux Rs, carignan N et terret noir N.

2<sup>o</sup> 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) Pour les vins blancs :

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage marsanne B doit être comprise entre 30 % et 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage terret blanc B ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement.

## b) Pour les vins rosés :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B et ugni blanc B ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage terret noir N ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement.

c) Pour les vins rouges :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement.

La proportion du cépage terret noir N ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement.

## VI. – Conduite du vignoble

1<sup>o</sup> Modes de conduite :

a) Densité de plantation :

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,8 mètre.

b) Règles de taille :

Les vignes sont taillées en taille courte, à deux yeux francs par courson, en gobelet, éventail ou cordon de Royat avec, au plus, six coursons par pied, soit un total de 12 yeux francs maximum par pied.

c) Règles de palissage (et de hauteur de feuillage) :

Pour les vignes palissées en plan relevé, la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au moins égale à 0,35 fois l'écartement entre 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 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<sup>o</sup> Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des ceps participant à la maîtrise des rendements seront effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques ;

b) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation Cassis.

3<sup>o</sup> 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.

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

1<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 blancs et rosés.	187
Vins rouges.	198

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs et rosés.	11 % vol.
Vins rouges.	11,5 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum : pas de disposition particulière.

### VIII. – Rendements, entrée en production

1<sup>o</sup> Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 45 hectolitres par hectare.

2<sup>o</sup> Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 45 hectolitres par hectare.

3<sup>o</sup> Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4<sup>o</sup> 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 troisième 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 deuxième 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 deuxième 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<sup>o</sup> Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1<sup>o</sup> 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 rouges, rosés et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins représentatif de l'encépagement défini en 1<sup>o</sup> et 2<sup>o</sup> du V.

c) Fermentation malo-lactique :

Les vins rouges ne peuvent présenter, au conditionnement, des teneurs en acide malique supérieures à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques :

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

Les vins rouges ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à trois 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, rosés et blancs est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts issus de presse, à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre, dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné.

f) Matériel interdit : pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie :

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au VIII (1<sup>o</sup>) par la surface en production vinifiée au chai.

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

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

2<sup>o</sup> Dispositions par type de produit :

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

3<sup>o</sup> Dispositions relatives au conditionnement :

a) L'opérateur est tenu de respecter une procédure de nettoyage du groupe de mise en bouteilles.

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

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

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4<sup>o</sup> Dispositions relatives au stockage :

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

Un moyen suffisant de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive doit être mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

5<sup>o</sup> 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 peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins ne peuvent pas circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

## X. – Lien à l'origine

1<sup>o</sup> Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2<sup>o</sup> Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3<sup>o</sup> Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4<sup>o</sup> Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

## XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

## XII. – Règles de présentation et étiquetage

1<sup>o</sup> Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cassis » 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<sup>o</sup> Dispositions particulières : pas de disposition particulière.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. L'organisme de défense et de gestion transmettra cette déclaration 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 renonciation à produire*

Le cas échéant, l'opérateur doit adresser, avant le 15 juillet, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

#### *3. 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.

#### *4. 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 et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction. Celle-ci est établie pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et dans un délai minimum de 15 jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

#### *5. Déclaration préalable de conditionnement*

Pour les opérateurs vinificateurs :

Une déclaration préalable au conditionnement est à effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de 5 jours avant le début du conditionnement et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. Chaque lot conditionné devra faire l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

Pour les autres opérateurs :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin 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 d'une semaine précédant le conditionnement. Chaque lot conditionné devra faire l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

#### *6. Déclaration de déclassement*

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

#### *7. Remaniement des parcelles*

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire et sur le terrain.
A2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production).	Documentaire et visites sur le terrain.
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B1. Conduite du vignoble.	
Potentiel revendicable.	Vérification documentaire.
Taille.	Vérification visuelle.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Vérification visuelle.
Irrigation.	Vérification documentaire et visuelle.
Entretien général.	Vérification sur site.
B2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification documentaire.
B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum.	Vérification sur site.
Conditionnement.	Vérification documentaire et visites sur site.
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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 selon les modalités du plan d'inspection.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et sensoriel de chaque lot.