

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

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

#### Décret n° 2009-356 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence »

NOR : AGRP0900831D

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 du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de sa commission permanente en date des 9 avril 2008, 28 et 29 mai 2008 et 10 septembre 2008,

Décète :

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

**Art. 2.** – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var.

**Art. 3.** – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » 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 assurées dans l'aire géographique 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 27 et 28 mai 2004 et constituée par le territoire des communes suivantes :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Châteauneuf-le-Rouge, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset, Le Tholonet, Trets.

Dans le département du Var : Pourcieux et Pourrières.

**Art. 4.** – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » complétée par la dénomination géographique « Fréjus » 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 dans l'aire géographique 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 8 et 9 juin 2005 et constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var :

Communes retenues en totalité : Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël ;

Communes retenues en partie : Callas, Trans-en-Provence.

**Art. 5.** – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » complétée par la dénomination géographique « La Londe » 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 rouges sont assurés dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 8 novembre 2007 et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :

Communes retenues en totalité : Hyères, La Londe-les-Maures ;

Communes retenues en partie : Bormes-les-Mimosas, La Crau.

**Art. 6.** – Le décret du 9 février 2005 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est abrogé.

**Art. 7.** – 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 « CÔTES DE PROVENCE »

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », initialement reconnue par le décret du 24 octobre 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

##### II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1<sup>o</sup> Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup> Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Fréjus » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « La Londe » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

### III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

Les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » sont réservées aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Viduban.

Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var.

b) Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées dans l'aire géographique 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 27 et 28 mai 2004 et constituée par le territoire des communes suivantes :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Châteauneuf-le-Rouge, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset, Le Tholonet, Trets.

Dans le département du Var : Pourcieux et Pourrières.

c) Pour la dénomination géographique « Fréjus », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique 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 8 et 9 juin 2005 et constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var :

Communes retenues en totalité : Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël ;

Communes retenues en partie : Callas, Trans-en-Provence.

d) Pour la dénomination géographique « La Londe », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges sont assurés dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 8 novembre 2007 et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :

Communes retenues en totalité : Hyères, La Londe-les-Maures ;

Communes retenues en partie : Bormes-les-Mimosas, La Crau.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) 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 9 et 10 novembre 2000.

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

b) Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 6 et 7 novembre 2003 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

c) Pour la dénomination géographique « Fréjus », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 3 et 4 novembre 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

d) Pour la dénomination géographique « La Londe », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 8 novembre 2007 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

e) Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3° Aire de proximité immédiate :

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Dans le département des Bouches du Rhône : Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

Dans le département du Var : Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, Cassis, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

b) Pour la dénomination géographique « Fréjus », 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 :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Aubagne, Auriol, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Meyreuil, Mimet, Peynier, Peypin, Puylobier, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Bandol, Barjols, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas (hors partie dans l'aire définie au c du 1 du IV), Camps-la-Source, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Cassis, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteauvert, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Fayence, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Montfort-sur-Argens, La Môle, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-Ville, Ramatuelle, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Tropez, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sanary-sur-Mer, Seillons, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Ville, Taradeau, Le Thoronet, Toulon, Tourves, Trans-en-Provence (hors partie dans l'aire définie au c du 1 du IV), Le Val, La Valette-du-Var, Vidauban, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var.

c) Pour la dénomination géographique « La Londe », 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 :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Aubagne, Auriol, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Meyreuil, Mimet, Peynier, Peypin, Puylobier, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Bandol, Barjols, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas (hors partie dans l'aire définie au d du 1 du IV), Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Camps-la-Source, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Cassis, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteauvert, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau (hors partie dans l'aire définie au d du 1 du IV), La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Fayence, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Le Lavandou, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan d'Aups-Sainte-Baume, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Le Rayol-Canadel, Le Revest-

les-Eaux, Riboux, Rocbaron, Roquebrune-sur-Argens, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sanary-sur-Mer, Seillans, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Ville, Taradeau, Le Thoronet, Toulon, Tourves, Trans-en-Provence, Le Val, La Valette-du-Var, Vidauban, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var.

## V. – Encépagement

1<sup>o</sup> Encépagement :

a) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N ;

Cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N, clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.

Toutefois, les cépages barbaroux Rs et calitor N sont autorisés en tant que cépages accessoires pour les parcelles plantées avant le 31 juillet 1994.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.

c) Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;

Cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N, clairette B, mourvèdre N, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.

d) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » sont issus des cépages suivants : grenache N, mourvèdre N, syrah N.

e) Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N ;

Cépage accessoire : cinsaut N.

f) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;

Cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N.

g) Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : cinsaut N, grenache N ;

Cépages accessoires : carignan N, clairette B, mourvèdre N, sémillon B, syrah N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B.

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 rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

Deux au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 90 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

b) Pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire », la proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

Deux au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 80 % de l'encépagement.

La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

c) Pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus », la proportion de chacun des cépages ne peut être supérieure à 60 % de l'encépagement.

d) Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus », la proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

Deux au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage tibouren N ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement.

e) Pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe », la proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

Deux au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement.

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

f) Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe », la proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

Deux au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

## VI. – Conduite du vignoble

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

a) Densité de plantation :

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang 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 0,80 mètre.

b) Règles de taille :

Les vignes sont taillées soit en gobelet, soit en cordon de Royat, en taille courte à 2 yeux francs par courson, avec un maximum de 6 coursons par pied, soit 12 yeux francs au plus par pied.

Les cépages cabernet sauvignon N et syrah N peuvent être conduits en taille longue avec 8 yeux francs au plus par pied dont 6 yeux francs au plus sur le long bois, à l'exception des vignes destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe ».

La taille devra être effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur du feuillage doit être au minimum de 0,5 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 9 500 kilogrammes par hectare.

Pour les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », 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 7 000 kilogrammes par hectare et à 6 500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe ».

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 %.

La pratique du marcottage destinée à remplacer les pieds morts ou manquants est autorisée.

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

L'entretien du sol doit notamment permettre de contenir la présence de plantes vivaces.

2<sup>o</sup> Autres pratiques culturales :

a) L'ébourgeonnage du pied est obligatoire. Il devra être réalisé avant le stade phénologique J dit nouaison.

b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, 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 d'origine contrôlée.

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

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS géographiques complémentaires	RICHESSÉ MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
AOC Côtes de Provence (vins blancs et rosés)	178	11,0 % vol.
AOC Côtes de Provence (vins rouges)	189	11,0 % vol.
AOC Côtes de Provence complété par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rosés)	187	11,5 % vol.
AOC Côtes de Provence complété par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rouges)	207	12,0 % vol.
AOC Côtes de Provence complété par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rosés)	187	11,5 % vol.
AOC Côtes de Provence complété par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rouges)	207	12,0 % vol.
AOC Côtes de Provence complété par la dénomination géographique « La Londe » (vins rosés)	187	11,5 % vol.
AOC Côtes de Provence complété par la dénomination géographique « La Londe » (vins rouges)	207	12,0 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum :

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements – Entrée en production

1<sup>o</sup> Rendement :

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » à 50 hectolitres par hectare.

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

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

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », à 50 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 :

a) 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.

b) Le bénéfice des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » 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 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 :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage :

Pas de disposition particulière

b) Assemblage des cépages :

Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement, dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui doit comporter au minimum 50 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus du cépage syrah N.

Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui doit comporter au minimum 70 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus de cépages principaux dont au minimum 50 %, ensemble ou séparément, des cépages grenache N et tibouren N.

c) Fermentation malolactique :

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

d) Normes analytiques :

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à :

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES fermentescibles (en g/l de glucose + fructose)
AOC Côtes de Provence (vins blancs et rosés)	4
AOC Côtes de Provence (vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
AOC Côtes de Provence (vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rosés)	4
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol)	3
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol)	4
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rosés)	3
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rouges)	3

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES fermentescibles (en g/l de glucose + fructose)
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « La Londe » (vins rosés)	4
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « La Londe » (vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol)	3
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « La Londe » (vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol)	4

*e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :*

Le thermotraitement de la vendange (flash détente, thermodétente, thermoflash...) est interdit.

Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » sans dénomination géographique complémentaire, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

*f) Matériel interdit :*

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges et d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre est interdit.

*g) Capacité globale de la cuverie :*

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie équivalant au volume de vin figurant sur 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.

*i) Maîtrise des températures de fermentation :*

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

*a) Les vins rosés sont élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct ;*

*b) Les vins rouges sont obtenus par vinification classique, comportant un foulage préalable ou par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers ;*

*c) Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;*

*d) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte ;*

*e) Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » sont élevés au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte ;*

*f) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » ne peuvent pas être élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte dont au moins six mois en fût de chêne ;*

*g) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » ne peuvent pas être élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.*

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

*a) L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés ;*

*b) Un moyen 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° 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 susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » sans dénomination géographique complémentaire et les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue des périodes d'élevage correspondantes, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du :

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS géographiques complémentaires	DATE
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rosés)	1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rouges)	1 <sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rosés)	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rouges)	1 <sup>er</sup> novembre de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « La Londe » (vins rouges)	1 <sup>er</sup> septembre 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS géographiques complémentaires	DATE
AOC Côtes de Provence (vins blancs et rosés)	15 novembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence (vins rouges)	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rosés)	15 novembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » (vins rouges)	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rosés)	15 novembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « Fréjus » (vins rouges)	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « La Londe » (vins rosés)	15 novembre de l'année de récolte
AOC Côtes de Provence complétée par la dénomination géographique « La Londe » (vins rouges)	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de récolte

## X. – Lien à l'origine

- 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.
- 2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

## XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et exclues de l'aire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000 continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

De plus, ce droit ne bénéficie qu'aux parcelles appartenant à des exploitations dont la superficie plantée dans l'appellation d'origine contrôlée a été réduite en application de la délimitation de l'aire de production approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000.

Au titre du présent paragraphe, la superficie plantée s'entend comme l'ensemble des parcelles d'une exploitation classées au sein de l'aire délimitée et qui bénéficient des mesures transitoires prévues ci-dessus.

2° Encépagement :

a) Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par les dénominations géographiques « Sainte-Victoire » et « La Londe », la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 80 % de l'encépagement sans être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination « Fréjus » :

- jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage tibouren N ne comporte pas de minimum à respecter ;
- à compter de la récolte 2015 et jusqu'à la récolte 2019 incluse, la proportion du cépage tibouren N peut être inférieure à 20 % de l'encépagement mais ne doit pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

3° Mode de conduite :

Les parcelles de vignes plantées avant le 31 août 1995, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3 500 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2035 incluse.

Pour la reconversion des parcelles de vignes concernées, la mise en conformité porte respectivement pour les récoltes 2020 et 2025, sur au moins 30 % et 50 % de ces parcelles de vignes.

4° Conditions de stockage :

La disposition relative au moyen de maîtrise thermique au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés s'applique à compter de la récolte 2015.

5° Dénomination géographique « La Londe » :

Les vins rouges et rosés de la récolte 2008 issus de raisins récoltés dans les parcelles identifiées conformément aux dispositions définies au *d* du 2° du IV peuvent bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » sous réserve de répondre à l'ensemble des autres dispositions fixées par le présent cahier des charges.

## XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » complétée ou non par les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » 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 « Côtes de Provence » soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents, complétée, le cas échéant, par les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe ».

2° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières complémentaires.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.

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 d'une dénomination géographique dans l'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 maximum de 15 jours ouvrés après ce repli.

## *3. Déclaration de renonciation à produire*

Le cas échéant, l'opérateur doit adresser, avant le 31 juillet, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de non-intention de production 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.

## *4. 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 maximum de 15 jours ouvrés après ce déclassement.

## *5. Déclaration préalable des transactions*

Une déclaration de vente de vin en vrac est adressée à l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 2 jours ouvrés après conclusion de la transaction et au moins 8 jours ouvrés avant la première retraitaison. Pour les vins rosés non retirés dans un délai de huit mois après la transaction, une déclaration de retraitaison est effectuée pour chacune d'entre elle dans un délai minimum de six jours ouvrables avant celle-ci.

## *6. Déclaration préalable de conditionnement*

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 de trois jours ouvrés précédant le conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

Les opérateurs qui conditionnent plus d'une fois par mois du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour l'appellation et la couleur concernée. Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 8 jours ouvrés avant l'expédition.

## *8. 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.

## *9. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pour les parcelles ayant fait l'objet d'une identification parcellaire en dénomination géographique complémentaire, l'opérateur transmet à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de la récolte, une déclaration préalable d'affectation parcellaire confirmant son affectation dans la dénomination géographique complémentaire.

## *10. Vignes sous mesure transitoire relative au mode de conduite*

Au plus tard le 31 décembre 2010, tout opérateur concerné par la disposition transitoire relative au mode de conduite devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide des documents suivants : en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet.

## II. – Tenue de registres

Pas de registre particulier.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur 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
<b>A3. – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Maîtrise des températures de vinification	Documentaire et visites sur le terrain
Elevage (vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe »)	Documentaire et visites sur le terrain – Contrôle de la capacité d'élevage : volume total des contenants (fûts de chêne pour la dénomination géographique « Fréjus »)
Lieu de vinification (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire »)	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1. Conduite du vignoble</b>	
Potentiel de production	Cohérence avec la déclaration de non-intention de production
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification visuelle Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Entretien général	Vérification sur site
Irrigation	Vérification documentaire et visites sur le terrain
<b>B2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
<b>B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques œnologiques	Vérification documentaire et visites sur sites
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visites sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Stockage des vins en vrac	Vérification documentaire 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	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots