

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-358 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence »

NOR : AGRP0900835D

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^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Barjols, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Forcalqueiret, Garéoult, Méounes-les-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pontevès, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Salernes, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Tavernes, Tourves, Le Val, Varages, Villecroze.

Art. 3. – Le décret n° 93-501 du 26 mars 1993 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en 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 « COTEAUX VAROIS EN PROVENCE »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, 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 « Coteaux varois en Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Barjols, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Forcalqueiret, Garéoult, Méounes-les-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pontevès, Rocharon, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Salernes, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Tavernes, Tourves, Le Val, Varages, Villecroze.

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 des séances du comité national compétent des 6 et 7 juin 1985 et des 13 et 14 septembre 1989.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var : Besse-sur-Issole, Carcès, Correns, Cotignac, Cuers, Flassans-sur-Issole, Montfort-sur-Argens, Pierrefeu-du-Var.

V. – Encépagement

1^o Encépagement :

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

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

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

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) Pour les vins rouges et rosés :

La proportion de cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

Deux cépages principaux au moins sont présents dans l'encépagement, la proportion d'aucun de ces cépages ne peut être supérieure à 90 % de l'encépagement.

L'encépagement des parcelles destinées à la production des vins rosés pourra en outre comporter les cépages énumérés dans la production des vins blancs dans une proportion qui ne pourra être supérieure à 20 % de l'encépagement.

b) Pour les vins blancs :

La proportion du cépage vermentino B ne peut être inférieure à 30 % de l'encépagement.

La proportion du cépage semillon B ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

La proportion du cépage ugni blanc B ne peut être supérieure à 25 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, chaque pied disposant 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.

b) Règles de taille :

Les vignes sont taillées en taille courte, gobelet ou cordon de Royat.

Chaque pied comporte au maximum six coursons à deux yeux francs maximum, soit douze yeux francs maximum par pied.

Les cépages cabernet sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue dite « taille Guyot ». Chaque pied comporte alors au maximum dix yeux francs, dont huit yeux francs sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

Pour les vignes conduites selon le mode de palissage dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage correspond au moins à 0,5 fois la distance entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 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.

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 :

Pas de dispositions particulières.

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.

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 dispositions particulières.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange :

Pas de dispositions particulières.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins :

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout raisin présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés et 189 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis :

Pas de dispositions particulières.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement :

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.

2° 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 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de dispositions particulières.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières.

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 dispositions particulières.

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 de l'encépagement principal ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malo-lactique :

La teneur en acide malique pour les vins rouges, au conditionnement, ne peut être supérieure à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques :

La teneur en sucres fermentescibles pour les vins blancs et rosés, après fermentation, ne peut être supérieure à quatre grammes par litre.

La teneur en sucres fermentescibles pour les vins rouges, après fermentation, ne peut être supérieure à trois grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons œnologiques est autorisée 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.

f) Matériel interdit :

L'emploi des pressoirs continus à vis hélicoïdale de pression est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie :

La capacité globale de cuverie doit être au moins égale au volume global vinifié.

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° Dispositions par type de produit :

Pas de dispositions particulières.

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 :

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

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

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

La circulation des vins entre entrepositaires agréés est autorisée à partir du 15 novembre qui suit la récolte.

XI. – 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.

XII. – Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XIII. – 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 « Coteaux varois en 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 dispositions particulières.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est à adresser à 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. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie 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 30 juin, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé et aux services de l'INAO.

3. 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.

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

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

5. Déclaration préalable des transactions

Une déclaration de vente de vin non conditionné est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de deux jours ouvrés, les vins concernés ne pouvant pas être retirés avant un délai minimum de huit jours après la déclaration. Pour les vins rosés non retirés dans un délai de douze mois après la transaction, une déclaration de retrait est effectuée pour chacune d'entre elles dans un délai minimum de six jours ouvrables avant le retrait du produit.

6. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion 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

Tout opérateur réalisant au moins un conditionnement hebdomadaire d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée est dispensé de la déclaration préalable par lot mais doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
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. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. – Conduite du vignoble	
Potentiel de production	Cohérence avec la déclaration de non intention de production.
Taille	Vérification visuelle.
Pourcentage de manquants	Vérification documentaire et/ou visuelle.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification visuelle.
B.2. – Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification documentaire et visuelle.
B.3. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Transformation, élaboration, pratiques œnologiques	Vérification documentaire et visites sur site.
B.4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Vérification documentaire et sur le terrain.
Rendement autorisé	Vérification documentaire.
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.

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation 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 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.