

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1132 du 18 septembre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Pineau des Charentes » et « Floc de Gascogne »

NOR : AGRT0916763D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, 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, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

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

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

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

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 15 avril 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

« Pineau des Charentes » ;

« Floc de Gascogne ».

Art. 2. – Sont abrogés :

– le décret du 12 octobre 1945 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » ;

– le décret du 27 novembre 1990 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne ».

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

Fait à Paris, le 18 septembre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

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

BRUNO LE MAIRE

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

CHRISTINE LAGARDE

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

ERIC WOERTH

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

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PINEAU DES CHARENTES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », initialement reconnue par le décret du 12 octobre 1945, les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur qui, en raison de leur âge et de conditions particulières de vieillissement, ont pris le goût de « rancio » dans les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleurs et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés ou rouges.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur les territoires des communes délimitées initialement par le décret du 1^{er} mai 1909 modifié portant règlement d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination « Cognac ».

L'aire géographique correspond aux territoires ci-après délimités :

Département de la Charente-Maritime

Arrondissement de Rochefort : toutes les communes.

Arrondissement de Saintes : toutes les communes.

Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély : toutes les communes.

Arrondissement de Jonzac : toutes les communes.

Arrondissement de La Rochelle :

Canton d'Ars : toutes les communes.

Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré.

Canton de La Jarrie : toutes les communes.

Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle.

Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre.

Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.

Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.

Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes.

Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis.

Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Département de la Charente

Arrondissement de Cognac : toutes les communes.

Arrondissement d'Angoulême :

- Canton d'Angoulême Est : toutes les communes.
- Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes.
- Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes.
- Canton de Blanzac : toutes les communes.
- Canton de Hiersac : toutes les communes.
- Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes.
- Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes.
- Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.
- Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Arrondissement de Confolens :

- Canton d'Aigre : toutes les communes.
- Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente.
- Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon.
- Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

*Département de la Dordogne***Arrondissement de Périgueux :**

- Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

*Département des Deux-Sèvres***Arrondissement de Niort :**

- Canton de Mauzé sur le Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.
- Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.
- Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.

2° Identification parcellaire :

Les raisins servant à la production de moûts sont récoltés sur des parcelles situées dans l'aire géographique susvisée, à l'exception de celles situées sur des terrains inondables.

Les moûts proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelles en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci-après désigné « INAO ») avant le 1^{er} septembre de l'année qui précède la première déclaration préalable d'affectation concernant ladite parcelle.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le Comité national compétent de l'INAO, après avis d'une commission d'experts qu'il a désignée à cet effet. La liste des parcelles est soumise pour avis à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation.

Toute parcelle dont les moûts n'auraient pas été revendiqués pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pendant cinq années consécutives est retirée de la liste des parcelles identifiées par le comité national.

La décision motivée de retrait ou de refus de parcelles identifiées, prise par le Comité national, est notifiée aux intéressés qui disposent d'un délai d'un mois à compter de la réception de la notification pour présenter d'éventuelles observations aux services de l'INAO.

Ces réclamations font l'objet d'un nouvel examen par le Comité national après avis de la commission d'experts.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée auprès des services de l'INAO et de l'organisme de défense et de gestion.

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

*V. – Encépagement***1° Encépagement :**

a) Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : ugni blanc B, folle blanche B, colombar B, meslier Saint-François B, jurançon blanc B, montils B, sémillon B, sauvignon B, merlot blanc B, merlot noir N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N.

b) Les vins de liqueur rosés ou rouges sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : merlot noir N, cabernet-sauvignon N, cabernet franc N et malbec N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

Les moûts doivent provenir de vignes cultivées selon les usages locaux.

a) Densité de plantation. – Ecartement entre rangs.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

– la taille Guyot simple ou double, le cep portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons ;

– la taille en cordon avec coursons taillés à trois yeux francs au maximum.

Le nombre d'yeux francs est limité à 50 000 yeux par hectare.

c) Règles de palissage.

Pas de disposition particulière.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 500 kilogrammes par hectare.

e) Pieds morts ou manquants.

Le pourcentage maximum de pieds morts ou manquants est fixé à 20 % pour les parcelles dont la densité de référence est inférieure ou égale à 2 500 pieds par hectare.

Pour les parcelles dont la densité de référence est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 pieds par hectare, le taux est de 25 %.

Pour les parcelles dont la densité de référence est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le taux est de 35 %.

Le calcul du pourcentage de pieds morts ou manquants est effectué à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants sur une parcelle et le nombre de pieds présents lors de la mise en place ou lors de la transformation de ladite parcelle.

f) Etat cultural et sanitaire 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° Pratiques environnementales :

Les parcelles de vignes sont aménagées et cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles physiques, biologiques et microbiologiques des sols et de l'environnement :

– il convient de prendre des dispositions pour lutter contre l'érosion et le ruissellement d'éléments dissous hors des parcelles de vignes : il est interdit, notamment, de procéder au désherbage des tournières à partir de la quatrième année qui suit la plantation ;

– il convient de prendre des dispositions pour préserver la biologie des sols : à partir de la quatrième feuille, un couvert végétal minimum, spontané ou semé, doit être maintenu, hors période végétative ;

– tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur toute ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les moûts destinés à l'élaboration de vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » proviennent de raisins sains, récoltés à bonne maturité.

b) Origine des moûts.

Les moûts proviennent de raisins récoltés sur l'exploitation.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation de pompes centrifuges à palettes est interdite pour le transfert de la vendange.

2° Maturité du raisin :

Les raisins récoltés doivent permettre l'élaboration d'un moût dont la richesse minimale en sucres est supérieure à 170 grammes par litre de moût au moment du mutage.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres de moûts par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 72 hectolitres de moûts par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » ne peut être accordé aux vins de liqueur dont les moûts proviennent :

- de 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.

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

1° Dispositions générales :

Les vins de liqueur sont élaborés par des bouilleurs de cru individuels ou en coopérative de producteurs avec les produits de leur récolte, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2° Mutage :

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac », en quantité telle que le titre alcoométrique acquis du produit soit au minimum de 16 % volume et au maximum de 22 % volume en fin d'élaboration.

Le Cognac utilisé pour le mutage ou le mutage complémentaire doit provenir de la même exploitation que les moûts.

a) Caractéristiques des moûts :

Les moûts doivent être utilisés pendant la période des vendanges. Tout emploi de moûts conservés est interdit. L'usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, est interdite pour l'obtention des moûts.

Les moûts doivent être utilisés sans aucune filtration.

Les moûts peuvent avoir subi un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucres non fermentés supérieure à 170 grammes par litre, soit une densité supérieure à 1 075 au moment du mutage.

Tout emploi de moût concentré ou chaptalisé est interdit.

b) Caractéristiques du Cognac :

Le Cognac doit présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 60 %, avoir été conservé dans des fûts ou tonneaux de chêne et être rassis, c'est-à-dire provenir de la campagne de distillation précédente ou d'une campagne antérieure.

Dans le cas où l'exploitant utilise pour le mutage ou le mutage complémentaire du Cognac distillé par un distillateur professionnel dans le cadre de la distillation pour le compte d'autrui, les flegmes antérieurs de la distillerie repassés avec les vins de l'exploitation ne peuvent représenter plus de 15 % de l'alcool pur correspondant aux volumes des vins livrés par l'exploitant.

3° Elevage :

Pendant la durée de conservation à la propriété, le mutage complémentaire avec du Cognac est autorisé.

Les vins de liqueur blancs ainsi élaborés doivent être élevés au minimum dix-huit mois dont douze mois dans des récipients en bois de chêne.

Les vins de liqueur rosés ou rouges ainsi élaborés doivent être élevés au minimum douze mois dont huit mois dans des récipients en bois de chêne.

La mention « vieux » est réservée aux vins de liqueur justifiant d'une durée de vieillissement continu sous bois de cinq ans minimum.

La mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux » est réservée aux vins de liqueur justifiant d'une durée de vieillissement continu sous bois de dix ans minimum.

En cas d'assemblage, le plus jeune des vins de liqueur mis en œuvre doit justifier d'une durée de vieillissement continu sous bois de cinq ans minimum pour la mention « vieux » et dix ans minimum pour la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux ».

4° Produit fini. – Normes analytiques :

a) Titre alcoométrique volumique acquis :

Le titre alcoométrique volumique acquis du « Pineau des Charentes » est au minimum de 16 % volume et au maximum de 22 % volume lors de la mise en marché.

b) Acidité volatile :

L'acidité volatile maximum est de :

18 milliéquivalents par litre durant l'élevage ;

10 milliéquivalents par litre à la mise en bouteille pour les vins de liqueur ne bénéficiant pas des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux » ;

18 milliéquivalents par litre à la mise en bouteille pour les vins de liqueur bénéficiant des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux ».

c) Anhydride sulfureux :

La teneur maximum en anhydride sulfureux total est de :

100 milligrammes par litre en cours d'élevage ;

75 milligrammes par litre à la mise en bouteille.

5° Circulation des produits :

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur blancs ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à compter du 1^{er} avril de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur rosés ou rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à compter du 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur bénéficiant de la mention « vieux » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à compter du 1^{er} octobre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur bénéficiant de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à compter du 1^{er} octobre de la dixième année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pourront circuler entre entrepositaires agréés à partir du trentième jour qui suit la réception de la déclaration de revendication et, en tout état de cause, au plus tôt le premier octobre de l'année qui suit celle de son élaboration.

c) Dispositions relatives au conditionnement :

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » ne pourront être mis en marché à destination du consommateur qu'en bouteilles de verre. Chaque bouteille devra porter une capsule de garantie ou un timbre de garantie délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet d'une déclaration de revendication, telle que prévue au chapitre II du présent cahier des charges.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Densité de plantation :

A titre transitoire, la production des parcelles plantées de vignes, en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, qui ne respectent pas les dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration de moûts, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que les exploitations concernées souscrivent un engagement de reconversion des vignes en cause lors de la première déclaration d'affectation selon les modalités suivantes :

- à compter de la récolte 2025, 50 % au minimum des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité et à l'écartement définis ;
- à compter de la récolte 2035, 80 % au minimum des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité et à l'écartement définis.

2° Pieds morts ou manquants :

Les dispositions du point VI (1°, e) ne s'appliquent qu'à compter de la récolte 2014.

3° Dispositions particulières de transport de la vendange :

A titre transitoire, l'utilisation d'une pompe centrifuge à palettes pour le transfert de la récolte est autorisée jusqu'à la récolte 2010 incluse.

4° Dispositions relatives au conditionnement :

A titre transitoire, les élaborateurs qui, antérieurement à la date d'homologation du présent cahier des charges, ont conditionné des vins de liqueur en dehors de l'aire géographique définie au point IV (1°) du présent cahier des charges, peuvent continuer à le faire jusqu'au 31 juillet 2011.

5° Circulation des produits :

A titre transitoire, la date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » blancs, définie au présent cahier des charges :

- ne s'applique pas aux millésimes antérieurs à 2008 ;
- est anticipée au 1^{er} janvier 2010 pour le millésime 2008.

XII. – Règles de présentation et étiquetage**1° Dispositions générales :**

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » 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° Dispositions particulières :

L'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du « Pineau des Charentes ».

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives****1° Déclaration annuelle d'affectation :**

A compter de la récolte 2009, les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une déclaration préalable d'affectation.

La déclaration d'affectation est faite auprès de la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle les informations le concernant.

Pour la récolte 2009, la déclaration d'affectation est déposée au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges.

Pour la récolte 2010, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1^{er} juillet précédant la récolte.

Pour la récolte 2011 et les suivantes, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1^{er} juillet de l'année, pour la récolte de l'année suivante.

Sur proposition de l'organisme de défense et de gestion, la date de dépôt de la déclaration d'affectation est réexaminée au plus tard pour la récolte 2018 par le comité national compétent.

Toute parcelle préalablement affectée à la production de moûts pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », non revendiquée dans cette appellation lors de la déclaration de récolte, ou qui ne répond plus aux conditions fixées par le présent cahier des charges, ne peut revendiquer une production supérieure au rendement annuel en moûts fixé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pour l'année considérée, sur la base d'un titre alcoométrique en puissance de 10 % volume.

2° Déclaration d'intention d'élaboration :

Pour la campagne 2008-2009, tout producteur qui souhaite élaborer des vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » doit souscrire auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention d'élaboration sur un imprimé fourni par l'INAO, qui précise notamment :

- la liste des parcelles susceptibles de produire le moût destiné au mutage extraite de la liste des parcelles identifiées par l'INAO ;
- l'évaluation estimée du rendement de ses vignes.

L'original de cette déclaration est conservé par l'organisme de défense et de gestion, qui en transmet un exemplaire à l'INAO et un exemplaire aux services locaux de la direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI).

Un exemplaire est conservé par le producteur.

3° Déclaration d'élaboration :

Après le dernier mutage, une déclaration d'élaboration est établie, qui récapitule :

- les quantités totales de moûts mis en œuvre ;
- les quantités totales de Cognac mis en œuvre ;
- les quantités totales de vins de liqueur élaborés par couleur ;
- les parcelles sur lesquelles les moûts ont été récoltés.

Cette déclaration est établie en corrélation avec le registre d'élaboration.

Cette déclaration est adressée avant le 10 décembre qui suit la récolte aux services locaux de la DGDDI.

Un exemplaire de cette déclaration est transmis à l'organisme de défense et de gestion ainsi qu'à l'INAO.

4° Déclaration de revendication :

Avant toute circulation entre entrepositaires agréés, les volumes de vins de liqueur revendiquant l'appellation d'origine « Pineau des Charentes », éventuellement complétée par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux »), font l'objet d'une déclaration de revendication auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Les produits ne peuvent circuler qu'à compter du trentième jour qui suit la réception de ladite déclaration et à l'issue de la période d'élevage définie au point IX (3°) du chapitre I^{er} du présent cahier des charges.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom ou la raison sociale du producteur ;
- l'adresse du producteur ;
- le volume revendiqué, par couleurs ;
- les modalités de stockage : lieu, type de contenant, identification dans le chai (numéro, contenance).

II. – Registres

1° Registre d'élaboration :

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 884/2001 du 24 avril 2001 portant modalités d'application relatives aux documents accompagnant les transports des produits vitivinicoles et aux registres à tenir dans le secteur vitivinicole, il est tenu, pour chaque lot concerné par des opérations de mutage et de mutage complémentaire, un registre d'élaboration.

Sur ce registre sont portés notamment des renseignements concernant :

- les moûts : cépage(s), teneur en sucres ;
- le Cognac utilisé pour le mutage ou le mutage complémentaire : compte d'âge, référence du contenant, volume, titre alcoométrique volumique, quantité d'alcool pur ;
- le vin de liqueur élaboré : date de mutage ou de mutage complémentaire, couleur, numéro de cuve, volume élaboré, titre alcoométrique volumique.

2° Registre de chai :

Chaque opérateur met en œuvre les documents de traçabilité adaptés pour justifier le respect des conditions de production du présent cahier des charges, notamment la durée minimum d'élevage sous bois.

3° Registre de conditionnement :

Chaque conditionneur met en œuvre un registre de conditionnement qui est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Documentaire et visites sur site.
Potentiel de production (encépagement, densité, écartement, taux de manquants, entrée en production).	Documentaire et visites sur site.
Respect des engagements pris par l'opérateur dans sa déclaration d'identification.	Documentaire et visites sur site.
B. – RÈGLES ANNUELLES	
Respect des engagements pris dans la déclaration d'affectation parcellaire.	Documentaire et visites sur site.
Maturité du raisin (richesse en sucres minimales du moût).	Vérification du registre d'élaboration et dosage glucose/fructose sur les lots de Pineau des Charentes.
Respect du rendement annuel en moût.	Vérification des déclarations de récolte et d'élaboration.
Caractéristiques et origine du Cognac de mutage ou de mutage complémentaire (respect du critère de provenance du Cognac).	Vérification des documents de traçabilité et du registre d'élaboration (titre alcoométrique volumique et origine du Cognac).

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Elevage sous bois et durée minimum d'élevage Mise en œuvre d'une capacité de stockage sous bois qui doit pouvoir assurer un vieillissement minimum de : douze mois pour les lots de blancs. huit mois pour les lots de rosés et rouges. cinq ans pour les lots de vieux. dix ans pour les lots de très vieux ou extra vieux.	Documentaire : vérification des documents de traçabilité (durée de vieillissement par lot et par couleur). Sur site : contrôle des contenants.
Conditionnement.	Vérification du respect du conditionnement en bouteille de verre et de l'apposition du timbre de garantie.
C. - PRODUIT	
Normes analytiques.	L'examen analytique porte au minimum sur les points suivants : Le titre alcoométrique volumique acquis ; La teneur en glucose/fructose ; L'acidité volatile ; La teneur en SO ₂ total.
Caractéristiques organoleptiques.	L'examen organoleptique vise à apprécier la conformité du vin de liqueur et son appartenance à l'appellation.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « FLOC DE GASCOGNE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », initialement reconnue par le décret du 27 novembre 1990, les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Néant.

III. – *Couleur et type de produits*

L'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la production des moûts, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département du Gers

Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnac, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézán, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiax, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète,

Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulain, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédats, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Monestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puysegur, Ramouzens, Réans, Rejaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Tudelle, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella.

Département des Landes

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau).

Département de Lot-et-Garonne

Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Gueyze, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Meylan, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Saint-Pé-Saint-Simon, Sainte-Maure-de-Peyriac, Sos et Villeneuve-de-Mézin.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins de liqueur sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne 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 31 mai et 1^{er} juin 2001 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 15 mars de l'année de récolte du moût.

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 :

Néant.

V. – Encépagement et règles de proportions

1° Encépagement :

a) Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivant :

- cépages principaux : colombar B, gros manseng B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : baroque B, folle Blanche B, mauzac B, petit manseng B, sauvignon B, sauvignon gris G, semillon B.

b) Les vins de liqueur rosés sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, fer servadou N, merlot N, tannat N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Vins de liqueur blancs :

La proportion des cépages principaux colombar B, ugni blanc B et gros-manseng B ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement. Aucun de ces trois cépages ne peut représenter plus de 50 % de l'encépagement.

Vins de liqueur rosés :

La proportion du cépage tannat N ne peut être supérieure à 50 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant les jus et moûts destinés à la production de vin de liqueur de l'appellation.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale de 3 300 pieds par hectare.

b) Règles de taille :

Les vignes sont conduites en taille :

- guyot simple ou guyot double, avec deux longs bois ou branches à fruits maximum par pied ;
- cordons avec des coursons de deux yeux francs maximum.

Chaque pied doit comporter au maximum 18 yeux francs.

Le nombre de bourgeons francs ne doit pas excéder 60 000 par hectare.

c) Règles de palissage :

Pas de disposition particulière.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13 000 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 global 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 disposition particulière.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les jus et moûts proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte :

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange :

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins destinés à l'élaboration de jus ou de moûts présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 72 hectolitres de moûts par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 80 hectolitres de moûts par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**1° Dispositions générales :**

Les vins de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » en quantité telle que leur titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 18 %.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour l'élaboration du « Floc de Gascogne » doit provenir de la même exploitation que les moûts.

2° Mutage :**a) Moûts :**

Les moûts doivent être utilisés pendant la période des vendanges au fur et à mesure de leur récolte, sans aucune filtration ni mutage préalable. L'emploi de moût issu d'une récolte antérieure, de moût concentré ou enrichi est formellement interdit.

Les moûts peuvent avoir subi un début de fermentation et doivent présenter au moment du mutage une richesse minimale en sucre au moins égale à 170 grammes par litre de moût.

Les moûts destinés à l'élaboration des vins de liqueur rosés doivent être obtenus par égouttage ou saignée, le pressurage est interdit.

b) Eau-de-vie :

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour l'élaboration des vins de liqueur doit présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 52 % et provenir d'un Armagnac qui doit avoir été élevé au moins jusqu'au premier avril qui suit la distillation.

3° Elevage, maturation :

Après mutage, les vins de liqueur doivent être mis au repos au minimum jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit la récolte.

Pendant la durée de conservation à la propriété, le surmutage avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » est autorisé afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique de commercialisation.

4° Produit fini :

Le vin de liqueur blanc prêt à la mise en bouteilles est issu de l'assemblage de plusieurs cépages visés au point V (1°, a).

Le vin de liqueur rosé prêt à la mise en bouteilles est issu soit de l'assemblage de plusieurs cépages visés au point V (1°, b), soit d'un seul cépage à l'exception du seul cépage tannat qui doit être obligatoirement assemblé.

Afin de préserver les caractéristiques organoleptiques essentielles des vins de liqueur, le « Floc de Gascogne » est conditionné en bouteilles de verre chez l'élaborateur.

Les vins de liqueur doivent présenter à leur mise en bouteilles, un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % et 18 %.

5° Stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique et tempéré pour le stockage des produits viticoles.

6° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

Les vins de liqueur destinés à la consommation humaine directe ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte et après un délai minimum de quinze jours suivant le conditionnement.

Chaque bouteille devra porter une capsule ou un timbre de garantie.

X. – Lien à l'origine**1° Description des facteurs naturels et des facteurs humains 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**

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » 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° Dispositions particulières :

Dans la présentation, la mention « Floc de Gascogne » peut être portée sur une ou plusieurs lignes mais sans mention intermédiaire.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration d'affectation parcellaire et d'intention d'élaboration Floc de Gascogne :

Avant le 31 juillet de chaque année, tout producteur qui souhaite élaborer des vins de liqueur d'appellation contrôlée « Floc de Gascogne » doit souscrire une déclaration d'intention d'élaboration sur un imprimé fourni par l'ODG, qui sera retourné à cet organisme accompagné d'une fiche d'encépagement de l'exploitation, complète et détaillée. L'ODG transmettra ensuite à l'organisme chargé du contrôle tous les dossiers des producteurs vérifiés et visés.

Cette déclaration doit préciser notamment :

- le nom et l'adresse du producteur ;
- la couleur du produit ;
- la liste des parcelles devant produire le moût destiné au mutage (extrait de la fiche d'encépagement) ;
- le volume de Floc de Gascogne à produire ;
- le volume d'eau de vie d'Armagnac de compte 0 minimum destiné au mutage, son ou ses degrés et le ou les millésimes.

2° Déclaration de stocks de Floc de Gascogne :

Avant le 31 juillet de chaque année, tout producteur d'appellation contrôlée « Floc de Gascogne » doit souscrire une déclaration de stock sur un imprimé fourni par l'ODG, qui sera retourné à cet organisme accompagné d'une fiche d'encépagement de l'exploitation, complète et détaillée. L'ODG transmettra ensuite à l'organisme chargé du contrôle tous les dossiers des producteurs vérifiés et visés.

Tout producteur doit fournir cette déclaration qu'il détienne ou non du Floc de Gascogne en stock.

Cette déclaration doit préciser notamment :

- le nom et l'adresse du producteur ;
- la couleur du produit ;
- les stocks de vins de liqueur ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » détenus à la propriété en précisant les volumes non conditionnés.

3° Déclaration d'élaboration et de revendication Floc de Gascogne :

Rédigée en quatre exemplaires destinés aux services locaux de la DGDDI, à l'organisme chargé du contrôle, à l'ODG et au producteur, ce document doit parvenir aux services concernés dans les huit jours après le dernier mutage et avant le 1^{er} décembre.

Lors de la souscription de la déclaration d'élaboration aux services locaux de la DGDDI, la présentation d'un double de la déclaration d'intention d'élaboration visée par l'organisme chargé du contrôle est obligatoire.

Cette déclaration doit préciser notamment :

- le nom et l'adresse du producteur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit blanc ou rosé ;
- le volume de produit obtenu revendiqué ;
- le degré du produit obtenu.

Cette déclaration doit aussi :

Renseigner sur les matières premières :

Pour le moût :

- cépages utilisés ;
- le volume utilisé ;
- le degré en puissance.

Pour l'Armagnac :

- le degré ;
- le compte d'âge ;
- le volume utilisé ;
- l'alcool pur que cela représente.

Renseigner sur le stockage :

- le lieu de stockage (lieudit et commune) ;
- le type de contenant (cuve, garde-vin, foudre, fût...) ;
- l'identification des contenants (numéro, contenance...).

Etre en corrélation avec le « registre d'élaboration du Floc de Gascogne ».

4° Déclaration préalable de conditionnement :

Cette déclaration transmise à l'ODG, au moins quarante-huit heures avant la date prévue pour la mise en bouteilles, doit préciser :

- le nom ou raison sociale du producteur ;
- l'adresse du producteur ;
- la couleur du produit : blanc ou rosé ;
- la quantité à conditionner en hl volume ;
- la semaine de mise en bouteilles.

5° Déclaration récapitulative de conditionnement :

Cette déclaration transmise à l'ODG, dans les huit jours suivant la date effective de la mise en bouteilles, doit préciser :

- le nom ou raison sociale du producteur ;
- l'adresse du producteur ;
- la couleur du produit : blanc ou rosé ;
- la quantité conditionnée en hl volume ;
- le nombre de bouteilles et leur contenance correspondant au volume conditionné ;
- la date effective de mise en bouteilles.

Cette déclaration donne lieu à la délivrance de capsules ou de timbres de garantie selon les modalités précisées dans le plan de contrôle ou d'inspection.

II. – Registres

Registre d'élaboration de Floc de Gascogne

Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration du Floc de Gascogne.

Il renseigne sur le moût :

- la date d'élaboration ;
- le numéro de cuve ;
- le cépage ;
- la teneur en sucres.

Il renseigne sur l'Armagnac utilisé pour le mutage :

- le compte d'âge ;
- le numéro de cuve ou de fût ;
- le volume ;
- le degré ou TAV ;
- la quantité d'alcool pur.

Il renseigne sur le produit fini Floc de Gascogne :

- la date de mutage ;
- la couleur du Floc de Gascogne ;
- le numéro de cuve ;
- le volume élaboré ;
- le degré ou TAV.

CHAPITRE III

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
Parcelles incluse dans l'aire géographique de production et inscrite sur la liste des parcelles identifiées.	Contrôle documentaire.

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Respect des proportions de cépages. Densité.	Contrôle documentaire et/ou terrain Contrôle documentaire et/ou terrain.
B. – RÈGLES ANNUELLES	
B1. – Respect des obligations déclaratives.	Contrôle documentaire.
B2. – Conduite du vignoble. Respect de la charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle documentaire et/ou visuel.
B3. – Transformation et élaboration. Respect des normes analytiques : Teneur en sucres des moûts. Titre alcoométrique volumique minimum de l'Armagnac utilisé. Respect de l'origine de l'Armagnac. Respect du rendement et de l'origine du moût.	Contrôle documentaire et/ou analyse. Contrôle documentaire et/ou analyse. Contrôle documentaire. Contrôle documentaire.
C. – PRODUIT	
Normes analytiques lors de la mise à la consommation humaine directe : Titre alcoométrique volumique acquis. Anhydride sulfureux total.	Contrôle analytique. Contrôle analytique.
Caractéristiques organoleptiques.	Contrôle organoleptique.