

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1231 du 13 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », « Muscat de Mireval », « Muscat de Lunel », « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan », « Muscat de Beaumes-de-Venise », « Rasteau », « Muscat du Cap Corse », « Banyuls », « Banyuls grand cru » et « Maury »

NOR : *AGRT0917177D*

Le Premier ministre,

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

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 des 25 juin 2008, 10 juillet 2008, 23 et 24 juillet 2008 et 10 septembre 2008,

Décète :

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

- « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » ;
- « Muscat de Mireval » ;
- « Muscat de Lunel » ;
- « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » ;
- « Muscat de Beaumes-de-Venise » ;
- « Rasteau » ;
- « Muscat du Cap Corse » ;
- « Banyuls » ;
- « Banyuls grand cru » ;
- « Maury ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 10 novembre 1949 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » ;
- le décret du 28 décembre 1959 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval » ;
- le décret du 27 octobre 1943 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » ;
- le décret du 31 mai 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » ;
- le décret du 1^{er} juin 1945 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » ;
- le décret du 19 mai 1972 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » ;

- le décret du 19 novembre 1997 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » ;
- le décret du 19 mai 1972 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » ;
- le décret du 19 mai 1972 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » ;
- le décret du 19 mai 1972 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Maury ».

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 13 octobre 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 « MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », initialement reconnue par le décret du 10 novembre 1949, les vins doux naturels 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 « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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 de la commune du département de l'Hérault de Saint-Jean-de-Minervois.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 4 novembre 1993.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains blancs B.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Elles présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peuvent être supérieurs à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en gobelet.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied.

Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Toutefois, les vignes âgées de plus de vingt ans (21^e feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

Lors de la taille de formation, les coursons sont installés à une hauteur maximale de 0,50 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du niveau du sol jusqu'à la partie inférieure des coursons.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 4 500 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 30 %.

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 :

L'épamprage du tronc doit être réalisé avant le 15 juin.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les grappes de raisins doivent être transportées entières jusqu'aux lieux de vinification.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximal de production :

Le rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 125 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

L'opérateur doit justifier d'un volume de cuverie de vinification au moins équivalent au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

i) Maîtrise des températures.

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la 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

A titre transitoire, la production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » 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 « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à celles de tout autre caractère y figurant.

c) Les termes : « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition complémentaire particulière.

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives**

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

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 au moins quinze jours avant 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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retraisement et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Documentaire
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Epamprage	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Récolte et transport de grappes de raisin entières	Visite sur le terrain

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCAT DE MIREVAL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval », initialement reconnue par le décret du 28 décembre 1959, les vins doux naturels 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 « Muscat de Mireval » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Mireval et Vic-la-Gardiole.

2° **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 2 juin 1978 et 10 et 11 février 1999.

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

3° **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 de la commune suivante du département de l'Hérault : Villeneuve-lès-Maguelonne.

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains blancs B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peuvent être supérieurs à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Toutefois, les vignes âgées de plus de vingt ans (21^e feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme.

Pour les vignes taillées en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 disposition particulière.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Le rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 110 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

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

Le chai (sols et murs) 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 contenants de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la 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

a) La production des parcelles plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

– la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques d'installation ;

– la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) La disposition relative à la présence d'au moins un fil releveur pour les vignes taillées en cordon de Royat ne s'applique qu'aux vignes plantées après la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval » 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 « Muscat de Mireval » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval » est inscrit sur les étiquettes en caractères très apparents dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes : « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives**

1. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11) ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours avant 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 moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard huit jours avant la date de la première retraison et dans un délai maximum de huit jours après la transaction.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

7. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être taillées en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la taille va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visite sur site
Capacité de cuverie	Vérification documentaire et visite sur site
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCAT DE LUNEL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel », initialement reconnue par le décret du 27 octobre 1943, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « Muscat de Noël » pour les vins doux naturels répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » complétée ou non par la mention « Muscat de Noël » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, le cas échéant l'élevage des vins et exclusivement pour la mention « Muscat de Noël » le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains blancs B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble**1° Mode de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de deux yeux francs.

Toutefois, les vignes âgées de plus de vingt ans (21^e feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme.

Pour les vignes taillées en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 disposition particulière.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Le rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 110 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

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

Le chai (sols et murs) 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 contenants de vinification.

2° **Dispositions par type de produit :**

a) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) Les vins à appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » font l'objet d'un au moins jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

a) Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur vinifiant ces vins.

Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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 peuvent être mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION ET MENTION complémentaire	DATE
AOC Muscat de Lunel complétée par la mention « Muscat de Noël »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
AOC Muscat de Lunel	Au plus tôt le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION ET MENTION complémentaire	DATE
AOC Muscat de Lunel complétée par la mention « Muscat de Noël »	Au plus tôt le 1 ^{er} novembre de l'année de la récolte
AOC Muscat de Lunel	Au plus tôt le 1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la 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

a) La production des parcelles plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques d'installation ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » 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 « Muscat de Lunel » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° Dispositions particulières :

Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural sont obligatoirement présentés :

- sous ladite appellation complétée par la mention « Muscat de Noël » ;
- avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire.

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11) ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 au moins quinze jours avant 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 moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard huit jours avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de huit jours après la transaction.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

7. Déclaration de conditionnement pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » 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 avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point 2 du présent chapitre vaut déclaration de revendication pour les opérateurs ne réalisant qu'un seul conditionnement pour la totalité des volumes susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël ».

8. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être taillées en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la taille va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. – *Tenue de registres*

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement (notamment pour la mention « Muscat de Noël »)	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production par parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visite sur site
Capacité de cuverie	Vérification documentaire et visite sur site
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Examen analytique et organoleptique des vins revendiqués avec la mention « Muscat de Noël » après conditionnement	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Lieu de mise en bouteille (mention « Muscat de Noël »)	Documentaire et visite sur site
Étiquetage (mention « Muscat de Noël »)	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MUSCAT DE FRONTIGNAN » OU « FRONTIGNAN » OU « VIN DE FRONTIGNAN »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » initialement définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et reconnue par le décret du 31 mai 1936, les vins doux naturels et les vins de liqueur 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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » est réservée aux vins doux naturels blancs et aux vins de liqueur blancs.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Frontignan et Vic-la-Gardiole.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent du 6 février 1976 et des 10 et 11 février 1999.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains blancs B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de deux yeux francs.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes taillées en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, la pratique du désherbage chimique n'est autorisée que sur le rang.

Toutefois, pour les vignes présentant une forte pente la pratique du désherbage chimique est également autorisée entre les rangs.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Les vins doux naturels sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

b) Les vins de liqueur sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 234 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Le rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins doux naturels et les vins de liqueur destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation, répondent aux normes analytiques suivantes :

	VINS DOUX NATURELS	VINS DE LIQUEUR
Titre alcoométrique volumique acquis minimum	15 %	15 %
Titre alcoométrique volumique total minimum.....	21,5 %	21,5 %
Teneur minimale en sucres fermentescibles (grammes par litre)	110	185

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

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

Le chai (sols et murs) 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 contenants de vinification

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins doux naturels sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) Les vins de liqueur sont obtenus avant toute fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 15 % maximum du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 15 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la 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° **Densité de plantation :**

a) La production des parcelles plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques d'installation ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

2° **Règles de palissage :**

La disposition relative à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs pour les vignes taillées en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII. – *Règles de présentation et d'étiquetage*

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » 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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan », soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturels » ou « vin de liqueur » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° **Dispositions particulières :**

a) En aucun cas, le nom de « Frontignan » ne pourra figurer sur les étiquettes principales des bouteilles contenant des vins similaires ou vins de liqueur ou vins doux naturels n'ayant pas droit à l'appellation d'origine contrôlée.

L'adresse postale des propriétaires et négociants installés dans la commune de Frontignan ne pourra, en conséquence, figurer sur lesdites bouteilles qu'à la condition d'être placée au dos de la bouteille et inscrite sur une étiquette spéciale portant exclusivement : « adresse postale X, négociant à Frontignan, Hérault » le tout en caractères identiques et dont les dimensions ne devront pas dépasser deux millimètres.

La qualité de propriétaire ou viticulteur ne devra en aucun cas figurer sur les étiquettes destinées à des produits n'ayant pas droit à l'appellation d'origine contrôlée.

b) Le nom de « Frontignan » ne pourra en aucun cas figurer sur les récipients autres que les bouteilles, comme sur les emballages contenant des produits n'ayant pas droit à l'appellation d'origine contrôlée si ce n'est sous forme d'une adresse postale libellée de manière à ne faire naître aucune confusion dans l'esprit de l'acheteur.

c) La bouteille dite « bouteille à muscat de Frontignan » présentant des cannelures torsadées en relief et consacrées par les usages locaux devra servir exclusivement aux vins à appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation des parcelles :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre qui suit la récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11) ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours avant 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 moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard huit jours avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de huit jours après la transaction.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

7. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être taillées en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la taille va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (cépage, densité, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général Désherbage chimique sur le rang Possibilité du désherbage chimique entre les rangs pour les vignes en forte pente	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visites sur site
Capacité de cuverie	Vérification documentaire et visites sur site
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants (bouteille particulière)	Documentaire et visite sur site
Étiquetage	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise », initialement reconnue par le décret du 1^{er} juin 1945, les vins doux naturels 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 « Muscat de Beaumes-de-Venise » est réservée aux vins doux naturels blancs, rosés et rouges.

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 de Vaucluse : Aubignan et Beaumes-de-Venise.

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 du 8 juin 1957.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé 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 de Vaucluse : Courthézon, Gigondas, Vacqueyras et Violes.

V. – *Encépagement*

1^o **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants : muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains Rg.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Lorsque deux cépages sont présents au sein d'une même parcelle, la proportion de l'un des deux cépages ne peut être inférieure à 75 % du nombre de pieds plantés.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.

Pour les vignes plantées avant le 28 octobre 2005, l'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés.

Pour les vignes plantées à compter du 28 octobre 2005, l'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,20 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,2 mètres carrés.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre et supérieur à 1,10 mètre, à l'exception des vignes taillées en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson et 12 yeux francs maximum par pied.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans. Au cours de cette période, la taille en Guyot simple ou double est autorisée, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes palissées, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte obligatoirement au moins deux niveaux de fils dont un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

La charge moyenne par pied est de 1,5 kilogramme, le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes ne peut être supérieur à 10 %.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 :

a) L'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et doivent être réalisés avant le début de la véraison.

b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le désherbage entre les rangs avec des herbicides de pré-levée est interdit ainsi que le désherbage chimique ou mécanique des tournières.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Le tri de la vendange est obligatoire, soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes est limité à 3 000 kilogrammes.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 complémentaire particulière.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins doux naturels rouges proviennent exclusivement de raisins rouges.

Les vins doux naturels rosés proviennent de l'assemblage de raisins rouges et blancs, mis ensemble en macération.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 100 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement autre que le mutage et les compléments de mutage dans les conditions visées ci-après, et spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite.

Toute technique de thermotraitement de la vendange est interdite.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

Le chai (sols et murs) 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 contenants de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins rouges sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation et macération du moût en présence de la pulpe du raisin, avant ou après mutage.

b) Les vins blancs et rosés sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation, le moût ayant été, avant tout début de fermentation, séparé de la pulpe du raisin.

c) Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

a) Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire.

b) Les bouchons agglomérés sont interdits.

c) 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 le conditionnement.

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

4° **Dispositions relatives au stockage :**

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} novembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

2° **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3° **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

XI. – *Mesures transitoires*

Les dispositions relatives à la hauteur maximale du fil porteur et à l'obligation de deux niveaux de fils dont un niveau de fils releveurs, pour les vignes palissées, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII. – *Règles de présentation et d'étiquetage*

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beauges-de-Venise » 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 « Muscat de Beauges-de-Venise » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beauges-de-Venise » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes : « vins doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° **Dispositions particulières :**

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration préalable d'affectation des parcelles :**

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

La déclaration préalable d'affectation des parcelles pourra être modifiée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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 d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11).

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 au plus tard quinze jours après ce déclassement.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retraisement et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

II. – Tenue de registres

Suivi de maturité :

Un registre de suivi de maturité, avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant, doit être renseigné régulièrement et être tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des dispositions transitoires)	Documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Maîtrise des températures de vinification	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement et suivi de la procédure de nettoyage	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général Désherbage chimique Epamprage et ébourgeonnage	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositif fixe ou opérations en champ de tri des vendanges Vérification de vendanges manuelles Poids des bennes	Visite de terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visites sur site
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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	(Détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau », initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « Rancio » ou « hors d'âge » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » est réservée aux vins doux naturels rouges, rosés et blancs.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent de septembre 1946.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Camaret, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Séguret, Travaillan, Valréas, Violes.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, grenache gris G ou grenache blanc B ;
- cépages accessoires : l'ensemble des cépages figurant dans l'encépagement des vins rouges, rosés et blancs de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,30 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peuvent être supérieurs à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied.

Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le rajeunissement d'une parcelle de vignes taillées en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à deux, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes taillées en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une 0,65 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° **Autres pratiques culturelles :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 2 500 kilogrammes, avec une hauteur maximale de 1,50 mètre.

2° **Maturité du raisin :**

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût à l'hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion des cépages principaux doit représenter au moins 90 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 45 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement autre que le mutage et les compléments de mutage dans les conditions visées ci-après, et spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite.

Les thermotraitements de la vendange (flash-détente, thermodétente, thermo-flash...) et la thermovinification sont interdits.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins rouges sont obtenus par la macération du moût avec la pulpe pendant tout ou partie de la fermentation.

b) Les vins blancs et rosés sont obtenus par la fermentation des moûts séparés de la pulpe avant tout commencement de fermentation.

c) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

d) Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

e) Les vins blancs ou rouges susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

g) La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu pour le stockage des 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC Rasteau	1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Rasteau complété de la mention « hors d'âge »	1 ^{er} septembre de la cinquième 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 MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC Rasteau	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Rasteau complétée de la mention « hors d'âge »	15 août de la cinquième année qui suit celle de la 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° **Mode de conduite :**

a) La production des parcelles (conduites avec un mode de conduite autre que le gobelet) plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,30 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur ou égal à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. Ces parcelles peuvent être taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied.

Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,30 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

2° **Pratiques œnologiques et traitements physiques :**

La disposition relative à l'interdiction de l'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est applicable à compter de la récolte 2010.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels aux termes du présent cahier des charges est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » 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 « Rasteau » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » est inscrit sur les étiquettes en caractères, dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne devront pas être inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes : « vins doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

d) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » figure sur les étiquettes en dessous des termes « vins doux naturel », sans aucune indication intercalaire et en caractères de même graphisme, de même couleur et de même dimension.

2° Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de fabrication ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 au moins quinze jours avant 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 moins huit ouvrés au moins avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retraison et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération, ceci dans le cas où il réalise au maximum dix opérations par an.

Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

7. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être taillées en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la taille va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production à la parcelle	Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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	(Détail dans le plan de contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DU CAP CORSE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse », initialement reconnue par le décret du 19 novembre 1997, les vins doux naturels 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 « Muscat du Cap Corse » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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 assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Haute-Corse : Barbaggio, Barrettali, Cagnano, Centuri, Ersa, Farinole, Luri, Méria, Morsiglia, Oletta, Patrimonio, Pietracorbara, Poggio-d'Oletta, Rogliano, Saint-Florent (partie rive droite de l'Aliso seulement), Sisco et Tomino.

2° 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 10 février 1972 et 14 février 1985.

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

3° 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 du département de Haute-Corse : Brando, Canari, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorsu, Olmeta-di-Tuda, Pino, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota et Ville-di-Pietrabugno.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du seul cépage : muscat à petits grains blancs B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 4 000 pieds par hectare minimum. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites soit en gobelet, soit en cordon de Royat.

Elles sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum de 0,4 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-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 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat culturel de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturelles :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 33 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 en place 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 lors 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique acquis entre 15 et 18 % ;
- une teneur minimale en sucres résiduels de 90 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute opération d'enrichissement autre que le mutage et les compléments de mutage et spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, même dans les limites légales, est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des 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.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

2° **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3° **Éléments 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 :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » 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 « Muscat du Cap Corse » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

*I. – Obligations déclaratives***1. Déclaration de renonciation à produire :**

Le cas échéant, l'opérateur doit adresser, au plus tard le 1^{er} juin de l'année de la récolte, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ;
- et du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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 huit jours maximum après ce déclassement.

4. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

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 dans un délai d'au moins huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au plus tard trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Visites sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visites sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visites sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visites sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et examen analytique
Caractéristiques organoleptiques au stade des retiraisons ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen sensoriel
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « hors d'âge » et « Rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est réservée aux vins doux naturels blancs, rosés et rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins ne peuvent être issus de parcelles de vignes qui, par la nature de leur sol ou leur situation, sont impropres à produire le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

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.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Elne, Ortaffa, Saint-André, Sorède.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain) et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;

– cépages accessoires : carignan N, cinsaut N et syrah N.

b) Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage grenache N doit être supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en gobelet, éventail ou sur échelas.

Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La taille doit être effectuée au plus tard le 31 mars.

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à deux, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.

c) Règle de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par souche.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 :

a) Les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

b) Afin de préserver le paysage caractéristique du vignoble, les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) ne peuvent pas faire l'objet de modifications importantes.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

Pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, la date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement et majoritairement le cépage grenache N.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 45 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus et de pompes en cuivre, si pour ces dernières les parties métalliques ne sont pas protégées par une peinture alimentaire, est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins rouges sont obtenus par macération du moût avec la pulpe du raisin durant tout ou partie de la fermentation.

b) Les vins blancs et rosés sont par séparation des moûts de la pulpe du raisin avant le début de la fermentation.

c) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

d) les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

e) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

f) La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC Banyuls	1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
AOC Banyuls complétée de la mention « hors d'âge »	1 ^{er} septembre de la cinquième 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 MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC Banyuls	30 novembre de l'année de la récolte
AOC Banyuls complétée de la mention « hors d'âge »	15 août de la cinquième année qui suit celle de la 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° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérations de vinification, d'élaboration et d'élevage des vins de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être réalisées sur le territoire des communes du département des Pyrénées-Orientales de Cases-de-Pène et de Prats-de-Mollo jusqu'à la récolte 2010 incluse.

2° **Mode de conduite :**

a) La production des parcelles plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » 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 « Banyuls » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » sera inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne devront pas être inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière complémentaire.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ;

- du plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

3. Déclaration de replis :

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

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 au moins quinze jours avant ce déclassement.

5. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retraisement.

Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retraisement fera l'objet d'une déclaration différente.

7. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

8. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration au service de l'INAO sans délai.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche d'encépagement tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production à la parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage des mentions facultatives « Rancio », « hors d'âge »	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BANYULS GRAND CRU »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru », initialement reconnue par le décret du 16 novembre 1962, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « dry », « sec » ou « brut » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « Rancio » et « hors d'âge » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » est réservée aux vins doux naturels rouges.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins ne peuvent être issus de parcelles de vignes qui, par la nature de leur sol ou leur situation, sont impropres à produire le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

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.

3° **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Elne, Ortaffa, Saint-André, Sorède.

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain) et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N et syrah N.

b) Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage grenache N doit être supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peuvent être supérieurs à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en gobelet, éventail ou sur échelas.

Elles sont taillées en taille courte, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La taille doit être effectuée au plus tard le 31 mars.

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.

c) Règle de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par souche.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 :

a) Les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

b) Afin de préserver le paysage caractéristique du vignoble, les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) ne peuvent pas faire l'objet de modifications importantes.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

Pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, la date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.
Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

L'égrappage de la vendange est obligatoire.

b) Assemblage des cépages.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % dans les assemblages.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 45 grammes par litre.

La mention « dry », « sec » ou « brut » est réservée aux vins dont la teneur en sucres fermentescibles, après élaboration et élevage, est inférieure ou égale à 54 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus et de pompes en cuivre, si pour ces dernières les parties métalliques ne sont pas protégées par une peinture alimentaire, est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins sont obtenus par macération de la vendange égrappée pendant cinq jours minimum.

b) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

c) Les vins font l'objet d'un élevage en récipients en bois dans les chais ou caves des opérateurs vinifiant ces vins, pendant une durée minimale de trente mois.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

e) La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Banyuls grand cru »	1 ^{er} juin de la troisième année qui suit celle de la récolte
AOC « Banyuls grand cru » complétée de la mention « hors d'âge »	1 ^{er} septembre de la cinquième 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 MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Banyuls grand cru »	15 mai de la troisième année qui suit celle de la récolte
AOC « Banyuls grand cru » complétée de la mention « hors d'âge »	15 août de la cinquième année qui suit celle de la 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° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérations de vinification, d'élaboration et d'élevage des vins de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être réalisées sur le territoire des communes du département des Pyrénées-Orientales de Cases-de-Pène et de Prats-de-Mollo jusqu'à la récolte 2010 incluse.

2° Mode de conduite :

a) La production des parcelles plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » 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 « Banyuls grand cru » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » sera inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas être inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes : « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives****1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

3. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours avant la date prévue.

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 au moins quinze jours avant ce déclassement.

5. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fera l'objet d'une déclaration différente.

7. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

8. Déclaration de mise en élevage sous bois :

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de mise en élevage au plus tard quinze jours après la mise sous bois des vins.

9. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

10. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration au service de l'INAO sans délai.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la (ou des) parcelle(s) concernée(s).

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche d'encépagement tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production à la parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Macération de la vendange égrappée et mutage sur grain	Visite sur site
Mutage	Vérification documentaire
Elevage sous bois	Vérification documentaire et visites sur site
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage des mentions facultatives « Rancio », « Hors d'âge », « dry », « sec » ou « brut »	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Maury », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « Hors d'âge » et « Rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Maury » est réservée aux vins doux naturels blancs et rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées Orientales : Maury, Rasiguères, Saint-Paul-de-Fenouillet et Tautavel.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 septembre 1997.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : grenache N ;

- cépages complémentaires : grenache blanc B, grenache gris G ;
- cépages accessoires : carignan N, macabeu B et syrah N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : muscat à petits grains blancs B et muscat d’Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

c) Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains blancs B et muscat d’Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l’Institut national de l’origine et de la qualité.

2° Règles de proportion à l’exploitation :

a) Vins rouges :

La proportion du cépage grenache N doit être supérieure ou égale à 75 % de l’encépagement.

La proportion du cépage macabeu B ne peut être supérieure à 10 % de l’encépagement.

La proportion des cépages carignan N et syrah N ne peut être supérieure à 10 % de l’encépagement total d’une même parcelle.

b) Vins blancs :

La proportion de l’ensemble des cépages accessoires muscat à petits grains blancs B et muscat d’Alexandrie B ne peut être supérieure à 20 % de l’encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l’hectare. L’écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d’une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d’interrang et d’espacement entre les pieds. L’écartement entre rangs et l’écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

A compter de la date d’homologation du présent cahier des charges, l’arrachage de rangs au sein d’une parcelle, sous réserve du respect de la densité minimale de 4 000 pieds à l’hectare, ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en gobelet.

Elles sont taillées en taille courte, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La taille doit être effectuée au plus tard le 15 avril.

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N, peuvent faire l’objet d’une prétaille avec un nombre d’yeux francs par courson supérieur à deux, sous réserve qu’au 15 avril au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.

c) Règles de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d’un kilogramme de raisin.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare, soit 1,5 kilogramme par souche en moyenne.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural, pour le cépage muscat à petits grains blancs B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des deux listes de communes suivantes :

- Maury, Rasiguères, Tautavel ;
- Saint-Paul-de-Fenouillet.

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 :

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 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 sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement et majoritairement le cépage grenache N.

Pour les vins blancs, la proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;
- un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;
- une richesse en sucres fermentescibles minimale de 45 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) L'assemblage des vins blancs et des vins rouges est interdit dès la rédaction de la déclaration de récolte.

c) Les vins à appellation d'origine contrôlée « Maury » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

d) Les vins blancs ou rouges susceptibles de bénéficier de la mention « Hors d'âge » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

e) La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu pour le stockage des 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Maury »	1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Maury » complété de la mention « Hors d'âge »	1 ^{er} septembre de la cinquième 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 MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Maury »	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Maury » complété de la mention « Hors d'âge »	15 août de la cinquième année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine

1. Description des facteurs de lien au terroir.

2. **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
3. **Éléments 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° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

a) Les parcelles ou parties de parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement sur la liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997, peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte de 2022 incluse, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur les communes du département des Pyrénées-Orientales d'Estagel et de Saint-Arnac peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2010 incluse.

2° Encépagement :

La production des parcelles plantées avant le 1^{er} août 1975 avec des cépages recommandés en mélange grenache N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le tri de la vendange soit réalisé lors de la récolte sur lesdites parcelles.

3° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vieilles vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, plantées au carré, dont des rangs ont été arrachés aux fins de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est réduit proportionnellement à un pourcentage dont le calcul est effectué à partir du rapport entre le nombre de pieds plantés lors de la mise en place desdites parcelles et 4 000 pieds.

b) La production des parcelles plantées après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – *Règles de présentation et d'étiquetage*

1° Dispositions générales :

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Maury » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 « Maury » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Maury » sera inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne devront pas être inférieures à celles des caractères de toute autre indication y figurant

c) La mention du nom de cépage ne peut figurer sur le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières complémentaires.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 au moins quinze jours avant 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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fera l'objet d'une déclaration différente.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

7. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production à la parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage (mentions « Rancio », « Hors d'âge », nom de cépage)	Documentaire et visite sur site