

I. N. A. O.

**COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS
D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES,
ET DES EAUX-DE-VIE**

AOC « Pineau des Charentes »

*Demande de modification du cahier des charges
Rapport d'étape de la commission d'enquête*

2017 – CP128

19 Janvier 2017

DEMANDEUR :

Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes - 112 avenue Victor Hugo - 16100 COGNAC

COMMISSION D'ENQUETE :

Date de nomination : commission permanente du 15/12/2015

Composition : Michel BRONZO (Président), Philippe PELLATON, Yann SCHYLER, Alain BACCINO

I - Fiche de suivi simplifiée

ETAPE	DATE	COMMENTAIRES
Publication JORF du décret initial	14 octobre 1945	Décret n°45-2352 du 12 octobre 1945 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes ».
Publication JORF du décret modifié	20 sept. 2009	Décret n°2009-1132 du 18 septembre 2009 relatif à l'homologation du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes ».
Courrier de l'ODG	17 juillet 2015	Dépôt du dossier de demande de modification du cahier des charges
CRINAO	25 août 2015	Avis favorable du CRINAO Cognac sur la demande de modification du cahier des charges
Décision commission permanente	15 décembre 2015	Lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges.
Réunion de la commission d'enquête et services de l'INAO	18 février 2016	Présentation des alertes des services. Demande de la CE d'un retour des services vers l'ODG avant une éventuelle visite.
Déplacement de la commission d'enquête	19 et 20 avril 2016	Tous les points ont été abordés et des évolutions constructives permettant d'envisager une présentation au Comité National sont envisagées par l'ODG.

Courrier de l'ODG	30 juin 2016	Prise en compte par l'ODG, sur la plupart des points de sa demande, des orientations issues de la rencontre avec la CE. Maintien de dispositions divergentes en ce qui concerne la fixation d'une charge maximale à la parcelle en cas d'autorisation d'irrigation, l'introduction d'un ancien cépage local, la dénomination retenue pour la mention complémentaire et la possibilité d'indication de la durée de vieillissement sous bois.
Réunion téléphonique de la commission d'enquête avec l'ODG	27 juillet 2016	Débat autour des différents points listés ci dessus. Deux décisions : <ul style="list-style-type: none"> • Demande de rendez vous à la DGCCRF afin d'engager un dialogue direct DGCCRF-ODG sur les questions relatives à l'étiquetage. • Présenter un rapport d'étape au comité national afin de recueillir son avis sur les conditions d'introduction du trousseau gris et sur les questions relatives à l'étiquetage (mention complémentaire et indication de la durée de vieillissement).
Courriers de l'ODG	4, 25 août 2016	Conformément à la décision prise lors de la réunion du 27/07, demande de réunion adressée à la DGCCRF en présence des services de l'INAO. Abandon de la demande d'introduction de la possibilité d'irrigation
Réunion ODG / Interprofession / DGCCRF / services INAO	16 septembre 2016	L'ODG confirme sa demande de pouvoir identifier les produits présentant entre 3 à 6 ans de vieillissement sous bois, sous une même mention. Il a retenu "cœur de Pineau". La DGCCRF estime qu'il sera difficile d'envisager de retenir dans le cahier des charges une telle dénomination, qui présente un risque de confusion du consommateur. Pour plus de sécurité la DGCCRF interrogera son service juridique.
Relance à la DGCCRF	13 octobre 2016	
Envoi de l'ODG	18 octobre 2016	Projet de cahier des charges retouché suite aux dernières discussions avec la commission d'enquête Projet de plan de contrôle modifié
Courrier de la DGCCRF au syndicat du Pineau des Charentes	28 octobre 2016	Position défavorable sur la demande d'utilisation de la mention « cœur » / « cœur de Pineau » sur l'étiquetage d'un « Pineau des Charentes ».

II - Rappel du contexte

L'ODG a fait parvenir une demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes » à l'INAO par courrier du 17 juillet 2015.

Les modifications initialement demandées étaient : la mise en adéquation des dispositions du cahier des charges relatives à l'affectation parcellaire avec la nouvelle directive dite « délimitation », l'introduction du cépage trousseau gris (G), l'introduction de l'autorisation d'irrigation, l'augmentation du rendement butoir en produit fini, la segmentation des produits selon les âges et les couleurs avec en conséquence un modification du lien à l'origine ainsi que des règles d'étiquetage, la modification du timbre de garantie, une modification des dates de circulation des produits et une révision des obligations déclaratives.

La commission permanente le 15 décembre 2015 a décidé de lancer l'instruction du dossier et a nommé une commission d'enquête composée de Messieurs Bronzo (Président), Pellaton, Schyler, et Baccino.

III - Synthèse des avis et recommandations de la commission d'enquête

La commission d'enquête s'est déplacée les 19 et 20 avril 2016, et s'est à nouveau réunie avec l'ODG le 27 juillet 2016 par téléphone.

A l'issue de ses travaux, la commission souhaite présenter un rapport d'étape au comité national pour recueillir son avis sur les orientations à envisager, compte tenu de certaines problématiques rencontrées, développées ci-dessous.

A. Points de demandes de l'ODG ne posant pas de difficultés:

1. L'amélioration rédactionnelle distinguant l'affectation de l'identification parcellaire:

L'objectif de la modification est la mise en adéquation du cahier des charges avec la directive 2015 – 3 dite « délimitation ». Le retrait des parcelles non productives depuis 5 ans étant une règle de production il est exclu de la démarche d'identification. En conséquence, de nouvelles dispositions en termes de déclaration d'affectation sont proposées (introduction de la notion de parcelles affectables).

La commission d'enquête considère que le dispositif déclaratif proposé par l'ODG s'inscrit bien dans l'affectation parcellaire telle que définie par l'INAO et estime qu'il s'agit d'une évolution positive. La déclaration annuelle d'affectation, en comportant clairement les références des parcelles concernées, permet bien au contrôle d'être réalisé sur les seules parcelles affectées.

2. La modification du rendement butoir en produit fini et l'introduction d'un rendement de base pour les moûts dans le cahier des charges:

L'ODG propose une augmentation modérée du rendement butoir du produit fini dans la limite maximale de 45 hl/ha de vin de liqueur (au lieu de 42hl/ha actuellement en vigueur et des 52 hl/ha demandés initialement). L'ODG souligne la portée pédagogique de ce critère afin d'éviter de penser que le Pineau des Charentes est issu d'un rendement de 85hl/ha de moûts. Il propose en outre de définir un rendement du cahier des charges (dit rendement de base) à 68hl/ha en moût. Ce rendement du cahier des charges n'existe pas dans le cahier des charges en vigueur.

La commission d'enquête approuve la demande modérée d'augmentation du rendement produit fini de 42 à 45 hl/ha et l'introduction d'un rendement de base du cahier des charges à 68 hl/ha de moût, qui correspond à 80% du rendement butoir (85 hl/ha).

3. La modification du timbre de garantie

Suite à la modernisation de son timbre de garantie, l'ODG souhaite préciser et renforcer les exigences de présence du timbre de garantie sur les bouteilles, et demande en parallèle, par sécurité, l'introduction d'une mesure transitoire pour permettre l'écoulement des anciennes capsules.

La commission d'enquête ne formule aucune objection à cette demande.

4. L'introduction d'une déclaration de déclassement dans le cahier des charges

L'ODG n'était pas favorable à l'introduction d'une déclaration de déclassement imposée par les dispositions de l'article D.644-8 du code rural et de la pêche maritime, au motif que cette déclaration pourrait laisser croire qu'un déclassement était possible sans limite, alors que figure dans la réglementation européenne des « vins de liqueurs » l'obligation de respecter une richesse minimale en moûts de 12 %. Suite aux échanges avec la commission d'enquête et les services, l'ODG n'est

plus défavorable à l'introduction de la déclaration de déclassement dans son cahier des charges, mais souhaiterait que le rappel de la réglementation communautaire soit inscrit dans le cahier des charges en cas d'introduction de la déclaration de déclassement.

5. La modification de la segmentation par couleur en fonction de la durée minimale de vieillissement et la modification des dates de mise en marché à la consommation

L'ODG souhaite distinguer les vins de liqueur rosés des vins de liqueur rouges en segmentant ces deux produits selon leur durée minimale d'élevage. Il propose

- pour les vins de liqueur rosés : un élevage minimum de 8 mois dont 6 dans des contenants en bois de chêne
- pour les vins de liqueur rouges : un élevage minimum de 12 mois dont 8 dans des contenants en bois de chêne (disposition actuelle commune pour les rouges et rosés).

En conséquence, l'ODG demande également la mise en conformité des dates de circulation des vins. Le cahier des charges en vigueur fixe des dates de mise à la consommation correspondant aux termes des durées minimales d'élevage des différents produits.

Le cahier des charges en vigueur fixe également une date de début de circulation des produits entre entrepositaires agréés commune à tous les produits au 1^{er} octobre de l'année suivant celle de la récolte (n+1). L'ODG propose de distinguer cette date selon la couleur (durée d'élevage) ; il demande d'avancer la date de début de circulation des produits entre entrepositaires au 1^{er} juin de l'année n+1 pour les rosés, de la maintenir au 1er octobre de l'année n+1 pour les vins rouges et de la décaler au 1er avril de l'année n+2 pour les vins blancs .

Par ailleurs, l'ODG n'estime pas nécessaire de fixer deux dates distinctes à 15 jours d'intervalle, et indique que le négoce local n'est pas demandeur d'un tel calendrier.

La commission d'enquête a rappelé qu'il semblait préférable qu'une période de 15 jours au minimum, permette la circulation des Pineau entre opérateurs agréés avant mise à la consommation.

Le contexte particulier de l'élaboration du Pineau des Charentes doit être rappelé. En effet depuis la fondation de l'appellation, seuls les viticulteurs, bouilleurs de cru à domicile peuvent élaborer cette AOC et sont donc les seuls opérateurs responsables des conditions d'élevage qui comprennent une durée minimale ainsi qu'une durée minimale sous bois.

Les Pineau des Charentes ne peuvent circuler qu'à l'issue de la durée minimale d'élevage. Actuellement la date de mise à la consommation correspond aux durées minimales d'élevage, elle ne peut donc pas être avancée. Ainsi, l'instauration d'un délai de 15 jours entre circulation et mise à la consommation amènerait obligatoirement à reporter de 15 jours la date de mise à la consommation du produit, ce que ne souhaitent pas les opérateurs.

C'est dans ce contexte que l'ODG maintient sa demande en l'état en soulignant que le négoce local qui est membre associé de l'ODG, l'a informé par courrier qu'il ne considère pas qu'une même date pour la mise à la consommation et pour la circulation entre entrepositaires agréés constitue une distorsion de concurrence.

.

6. Irrigation

L'ODG avait, dans son dossier initial, demandé l'introduction de la possibilité d'irrigation. Suite aux échanges avec la commission l'enquête, l'ODG a finalement décidé de ne pas maintenir cette demande, la mise en place du dispositif paraissant à l'ODG disproportionné au regard de la faible fréquence où il pourrait être utile.

La commission d'enquête a pris acte du retrait de cette demande.

7. Demande complémentaire - entrée en production des jeunes vignes

Dans le cadre de la révision de son cahier des charges, l'ODG propose que la rédaction de la disposition relative à l'entrée en production des jeunes vignes soit revue pour plus de clarté et cohérence avec l'article D645-8 du code rural et de la pêche maritime.

La commission d'enquête accepte sans réserve cette modification rédactionnelle.

B. Points faisant l'objet de discussions entre l'ODG et la commission d'enquête

Deux points majeurs de la demande initiale conduisent la commission d'enquête à solliciter l'avis du comité national :

1. Le projet de modification de la segmentation selon la durée de vieillissement

La segmentation du Pineau des Charentes est actuellement organisée entre les mentions complémentaires "Vieux" et "Très Vieux", réservées aux produits ayant fait l'objet d'un élevage sous bois respectivement d'au moins 5 et 10 ans. L'ODG souhaite intégrer une nouvelle mention pour caractériser les Pineau des Charentes qui sont principalement commercialisés chez les cavistes, épicerie fines, à la propriété et qui auraient fait l'objet d'un élevage sous bois d'au moins 3 ans, afin de les distinguer des Pineau des Charentes de moins de 3 ans davantage commercialisés en GMS.

L'ODG a retenu « Cœur de Pineau » pour cette mention complémentaire.

En parallèle de cette création d'une nouvelle catégorie, l'ODG demande d'accroître le vieillissement des catégories « Vieux » et « Très Vieux », qui évoluerait respectivement de 5 à 7 ans minimum et de 10 à 12 ans minimum.

En outre, l'ODG souhaite que les étiquetages puissent porter l'indication du nombre d'années passées par le produit sous bois. L'ODG souhaite que 3 ans soit l'âge minimal à partir duquel la mention de la durée de vieillissement devienne possible. Il indique que la mention d'âge souhaitée étant une mention valorisante, elle doit donc correspondre à un chiffre significatif pour le consommateur (c'est à dire 3 ans) et être liée à des caractéristiques de vieillissement que le produit n'acquiert qu'à partir de plusieurs années de passage sous bois.

L'ODG souligne qu'à ce jour, en l'absence de précision dans le cahier des charges, des produits de tout âge et toute mention peuvent faire référence à un âge sur l'étiquette, quelles qu'aient été les modalités d'élevage (bois ou non). Sa proposition vise donc à limiter le risque de confusion.

L'ODG n'a souhaité ni réserver l'indication de l'âge aux produits bénéficiant de la mention « Vieux » ou « Très Vieux », ces produits ne représentant que 5 % environ des quantités commercialisées, ni interdire, pour les produits pouvant bénéficier de la nouvelle mention, le cumul de cette mention avec l'indication de la durée de vieillissement. L'indication de l'âge se ferait indépendamment des mentions de vieillissement qui pourraient accompagner ou non cette indication de l'âge.

D'un point de vue général, la commission d'enquête soutient sans réserve la démarche de segmentation visant à repousser la durée minimale de vieillissement des « Vieux » et « Très Vieux » et à créer un nouveau segment, et n'émet pas d'objection quand à la possibilité d'indiquer l'âge du produit. Néanmoins, la commission d'enquête s'interroge sur la dénomination « Cœur de Pineau », le terme « cœur de » ne faisant pas particulièrement référence au vieillissement mais plutôt à une segmentation territoriale (sur les meilleurs terroirs) ou à une segmentation qualitative (cœur de

l'appellation ou produits plus qualitatifs). La mention proposée, qui par ailleurs reprend partiellement le nom de l'AOC, semble également, pour la commission d'enquête, correspondre davantage à une stratégie de marque et de marketing qu'à une mention complémentaire d'AOC visant à informer le consommateur.

Malgré les réserves de la commission d'enquête, l'ODG maintient sa demande de mention complémentaire « Cœur de Pineau ». Pour lui le mot « cœur » n'a pas de sens directement géographique, le Pineau des Charentes n'est d'ailleurs pas, contrairement au Cognac, délimité en crus. Il estime qu'aucune association ne sera faite par les consommateurs entre le « cœur » de l'eau de vie distillée (partie qualitative de l'eau de vie séparée des têtes et des queues dans l'AOC Cognac) et le « Cœur de Pineau ». Pour l'ODG, le terme « cœur » peut avoir de nombreux sens dont celui de « partie centrale », à savoir que le « Cœur de Pineau » serait bien la partie centrale de la gamme des produits, au regard de leur durée de vieillissement. Il souligne le travail mis en œuvre et les investissements réalisés pour aboutir sur ce terme à la fois signifiant et évocateur, et estime impossible de rechercher un autre nom.

La commission d'enquête a suggéré de recueillir l'avis de la DGCCRF sur la mention « Cœur de Pineau » et de tenir une réunion entre les services de l'INAO, la DGCCRF et l'ODG afin de pouvoir mieux partager les arguments des différentes parties. Cette réunion a eu lieu le 16 septembre dernier.

La DGCCRF reconnaît le bien fondé de la démarche de segmentation de l'ODG, mais estime cependant qu'il sera difficile d'envisager de retenir la dénomination « Cœur de Pineau » dans le cahier des charges et partage les arguments donnés par la commission d'enquête. De plus, elle indique que ce terme devrait être prévu dans la liste des mentions d'étiquetage utilisables pour ce type de vin dans un décret en conseil d'Etat tel que prévu par l'article L412-1.3 du code de la consommation. La DGCCRF recommande donc de rechercher une autre mention.

L'ODG a proposé une mention limitée au terme « cœur ». Pour plus de sécurité la DGCCRF a indiqué qu'elle interrogerait son service juridique.

Par courrier du 28 octobre (joint à la présente note) le Bureau 4C de la DGCCRF rappelle que le point 3 de l'article L.412-1 du code de la consommation dispose que les mentions d'étiquetage relatives aux qualités substantielles des produits doivent être définies par un décret en Conseil d'Etat, et que le décret n°2012-655 prévoit l'utilisation des mentions « Vieux », « Très Vieux » et « extra-vieux » pour les vins de liqueur et renvoie vers les cahiers des charges pour leur définition.

La DGCCRF estime que l'expression « cœur de... » présente une connotation qualitative et n'a que très peu de lien avec une durée de vieillissement. Dans son acceptation la plus commune, cette expression désigne la partie centrale ou essentielle de quelque chose.

En outre, elle estime que cette mention reste sans rapport avec les mentions « Vieux » et « Très Vieux » déjà utilisées, et que le consommateur ne pourra donc pas établir une échelle de référence entre un « cœur de Pineau » et un Pineau vieux.

À ce stade et compte-tenu de tous ces éléments, la commission d'enquête estime que la position du comité national sur la dénomination envisagée « cœur de Pineau » s'avère indispensable, afin qu'elle puisse achever sa mission.

2. Les règles de proportion en cas de réintroduction d'un cépage historique (trousseau gris)

L'ODG demande l'introduction du cépage trousseau gris G (localement appelé chauché gris) dans la liste des cépages autorisés pour la production de moûts destinés à l'élaboration de vins de liqueur blancs, suite aux expérimentations réalisées entre 2007 et 2013.

Ce sujet a été examiné par la commission nationale scientifique et technique de l'INAO le 28 mai 2015, puis présenté au comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux de vie le 05 novembre 2015. Sur la base des résultats des essais expérimentaux

taux réalisés, le Comité National a suggéré à minima l'ajout des exigences suivantes : la limitation de l'introduction du trousseau gris G à 10 % de l'encépagement de l'exploitation, l'introduction du trousseau gris G en qualité de cépage accessoire, et l'obligation d'assemblage défini dans le produit fini (dans une proportion maximale de 10 % dans l'assemblage).

La commission d'enquête a rappelé à l'ODG les préconisations nationales et les réserves de la commission technique et scientifique, mais l'ODG considère que ces règles ne sont pas adaptées au Pineau des Charentes. L'ODG accepte la position du comité national concernant la limitation à 10 % de l'encépagement et propose donc que l'affectation en trousseau gris soit limitée à 10% des superficies affectées à la récolte du moût. En revanche il demande qu'aucun critère à l'assemblage ne soit retenu, arguant que l'assemblage est un des savoir-faire fondamentaux de l'AOC Pineau des Charentes et s'est toujours pratiqué librement dans cette AOC, et qu'il paraît difficile de traduire dans un plan de contrôle les modalités de vérification de l'assemblage sur des produits multi-cépages. Il indique que la limitation dans le produit fini n'est pas adaptée au cas des vins de liqueur qui sont des produits d'assemblage entre cépages mais aussi entre millésimes, soumis de plus à de longues périodes de vieillissement sous bois.

La commission d'enquête admet que telle quelle, la proposition de l'ODG permettrait de produire du moût pour Pineau des Charentes issu de trousseau gris à 100 %. Cependant, elle estime que la position de l'ODG est recevable dans la mesure où depuis 1945, le cahier des charges de cette appellation ne comporte aucune règle d'assemblage ni aucune hiérarchisation des cépages, et que pourtant le vignoble comporte des cépages peu plantés et peu utilisés dans les assemblages.

La commission d'enquête suggère au comité national de prendre en compte la spécificité des vins de liqueur. Elle lui demande donc de donner son orientation sur la question de l'obligation des proportions maximales dans l'assemblage des cépages anciens nouvellement réintroduits dans le cas des vins de liqueur soumis à un long vieillissement sous bois.

III – Repères et alertes des services de l'INAO

A ce stade de l'avancée des travaux de la commission d'enquête sur le projet, les services de l'INAO estiment, comme la commission d'enquête, qu'une consultation du comité national est nécessaire notamment sur les deux points faisant encore l'objet de discussions.

1. Réintroduction du cépage local ancien (trousseau gris)

Pour ce qui relève du cas précis de l'intégration du trousseau gris dans les cépages autorisés à la production du moût destiné à l'élaboration du Pineau des Charentes blanc, la question de l'obligation d'assemblage de ce cépage dans une proportion maximale de 10% en cas d'introduction de nouveau cépage mérite un avis du comité national pour confirmer sa position compte-tenu de l'argumentation de l'ODG et de l'analyse de la commission d'enquête.

2. La modification de la segmentation selon la durée de vieillissement:

Sur la dénomination de la nouvelle catégorie de produit « Cœur de Pineau », qui définit un produit ayant une durée minimale d'élevage sous bois d'au moins 36 mois, le Comité National est alerté sur le choix du terme de cette nouvelle catégorie. En effet, la dénomination retenue doit être cohérente avec le fait que la différence de catégorie est uniquement liée à la durée d'élevage et non pas à des conditions de production plus restrictives du cahier des charges concernant ces qualificatifs.

Les services rejoignent la commission d'enquête sur les réserves quant à la dénomination « Cœur de pineau » et aux difficultés soulevées qu'elle pourrait poser.

Par ailleurs, compte-tenu du courrier cité précédemment transmis par la DGCCRF du 28 octobre, il semble difficilement envisageable de retenir la proposition de nouvelle mention « cœur de pineau », ni même de la mention « cœur ».

Pour ce qui relève de la demande relative à l'indication de l'âge, cela n'appelle pas de remarques particulières de la part des services. La disposition telle que prévue permet donc qu'un produit qui serait élevé pendant plus de trois ans peut, sur son étiquetage :

- n'avoir ni mention complémentaire relative au vieillissement ni indication de l'âge
- ou bien avoir soit une mention complémentaire de vieillissement, soit l'indication de l'âge
- ou encore avoir les deux.

3. Obligations déclaratives

Les modifications relatives à l'affectation parcellaire nécessitent l'introduction d'une nouvelle déclaration d'affectation (dite de bassin), ainsi qu'une modification de l'actuelle déclaration annuelle d'affectation.

Des mises à jours sont également apportées au niveau des obligations de déclaration d'élaboration et de revendication.

De plus, pour ce qui relève de la nouvelle obligation de déclaration de déclassement, les services proposent que le rappel de la réglementation communautaire, en plus d'être inscrit dans le cahier des charges, soit mentionné sur le formulaire de déclaration de déclassement rempli par l'opérateur et transmis à l'ODG.

4. Disposition transitoire relative au conditionnement

La suppression de l'utilisation de la capsule nécessite une modification du dernier point principal à contrôler du cahier des charges.

Par ailleurs, l'ODG demande à introduire dans le projet de cahier des charges une disposition transitoire autorisant l'utilisation, jusqu'à fin 2017, des timbres et capsules de garantie non conformes aux dispositions modifiées. Les services estiment que ce point devrait plutôt paraître dans le texte qui homologuera le cahier des charges que dans le cahier des charges lui-même.

5. Date de mise en circulation des produits

Concernant les dates de mise en circulation entre entrepositaires agréés et les dates de mise en marché, il est à noter que le groupe de travail missionné pour étudier les aspects touchant à l'élevage dans les cahiers des charges a également engagé des travaux et réflexions sur ces notions précises.

6. Retrait de demandes initiales

L'ODG n'a finalement pas souhaité maintenir sa demande initiale visant à introduire la possibilité d'irrigation dans son cahier des charges.

Par ailleurs, l'ODG demandait également l'introduction d'une disposition sur les rendements pour des vignes ne produisant pas de l'AOC Pineau des Charentes (ce point avait fait l'objet d'une alerte lors de la présentation de la demande initiale). L'ODG n'a pas maintenu cette demande.

7. Remarques complémentaires

La mesure transitoire du cahier des charges relative au seuil de manquant est proposée à la suppression, compte-tenu du fait qu'elle précisait une application à compter de la récolte 2014 et que cette échéance est terminée.

Par ailleurs, tel que déjà mentionné lors de la présentation de la demande initiale, à l'issue de tous les travaux sur les modifications demandées, il conviendra de vérifier les propositions de rédactions du lien à l'origine soient bien en conformité avec les futures dispositions du cahier des charges.

Un projet de plan de contrôle modifié a été déposé par l'OC et l'ODG, il est en cours d'instruction auprès des services locaux de l'INAO.

Par ailleurs, une mise à jour de la norme relative à l'accréditation de l'organisme de contrôle est également nécessaire en partie II du chapitre III du cahier des charges.

IV - QUESTIONS POSEES A LA COMMISSION PERMANENTE

Par délégation du comité national, la commission permanente est invitée à :

- **prendre connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête chargée d'examiner la demande de modifications du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes » et de l'analyse des services de l'INAO**
- **donner son avis sur les propositions de ce rapport et plus particulièrement concernant**
 - o **le projet de modification de la segmentation et la proposition de nouvelle dénomination « cœur de pineau »**
 - o **les règles d'assemblage liées à la réintroduction du cépage trousseau gris**

Documents joints :

Rapport de la commission d'enquête

Cahier des charges avec modifications apparentes

Lettre de mission actualisée de la commission d'enquête

Avis de l'ODG reçu le 18 octobre 2016

Courrier DGCCRF du 28 octobre 2016



Modification du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes ».

Rapport d'étape de la Commission d'enquête

Membres de la Commission	Signature
Michel BRONZO (Président)	
Philippe PELLATON	
Yann SCHYLER	
Alain BACCINO	

Secrétaire de la Commission : Olivier COUTEAUX

27 octobre 2016

Sommaire

Introduction.....	3
I. Modification de la segmentation en fonction de la durée de vieillissement.....	4
A. Demande de l'ODG.....	4
B. Analyse de la commission d'enquête.....	4
II. Réintroduction d'un cépage, le trousseau gris G.....	6
A. Demande de l'ODG.....	6
B. Analyse de la commission d'enquête - échanges avec l'ODG.....	6
III. Mise en adéquation de l'affectation parcellaire.....	7
A. Demande de l'ODG.....	7
B. Analyse de la commission d'enquête.....	8
IV. Modification de la segmentation par couleur en fonction de la durée minimale de vieillissement - modification des dates de mise en marché.....	9
A. Demande de l'ODG.....	9
A. Analyse de la commission d'enquête.....	10
V. Modification du rendement butoir en produit fini et introduction d'un rendement en moûts du cahier des charges.....	11
A. Demande de l'ODG.....	11
B. Analyse de la commission d'enquête.....	11
VI. Modification du timbre de garantie.....	12
A. Demande de l'ODG.....	12
B. Analyse de la commission d'enquête.....	12
VII. Obligations déclaratives – déclassement.....	12
A. Demande de l'ODG.....	12
B. Analyse de la commission d'enquête.....	13
VIII. Irrigation.....	13
IX. Demande complémentaire - entrée en production des jeunes vignes.....	13
Conclusion.....	14

Introduction

L'ODG a fait parvenir une demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes » à l'INAO par courrier en date du 17 juillet 2015.

Les modifications initialement demandées étaient : la mise en adéquation des dispositions du cahier des charges relatives à l'affectation parcellaire avec la nouvelle directive dite « délimitation », l'introduction du cépage trousseau gris (G), l'introduction de l'autorisation d'irrigation, l'augmentation du rendement butoir en produit fini, la segmentation des produits selon les âges et les couleurs avec en conséquence un modification du lien à l'origine ainsi que des règles d'étiquetage, la modification du timbre de garantie, une modification des dates de circulation des produits et une révision des obligations déclaratives.

La commission permanente du 15 décembre 2015 a décidé de lancer l'instruction du dossier et a nommé une commission d'enquête composée de Messieurs Bronzo (Président), Pellaton, Schyler, et Baccino.

Contenu de la lettre de mission :

« La commission d'enquête est chargée d'étudier la demande de modifications du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes ».

Ses travaux devront s'inscrire dans le cadre des orientations et décisions prises par le comité national. Un premier travail d'analyse, réalisé par l'équipe projet, lui sera fourni.

La commission d'enquête expertisera notamment :

- *la demande d'augmentation du rendement butoir en produit fini ;*
- *les modalités de la déclaration annuelle d'affectation ;*
- *les modalités d'application des exigences attendues par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux de vie pour l'introduction d'un cépage local ancien ;*
- *l'ouverture à la pratique d'irrigation ainsi que l'encadrement des valeurs cibles pour la réfaction du rendement et de la charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP) ;*
- *la pertinence des nouvelles dispositions portant sur la nouvelle segmentation des produits et en particulier la dénomination pour les Pineau des Charentes de 36 mois d'élevage sous bois ;*
- *la rédaction des paragraphes portant sur la date de mise en circulation des produits, règles de présentation et étiquetage - dispositions particulières. »*

« Echéancier souhaitable :

- *Présentation d'un rapport d'étape à la commission permanente du 7 juin 2016.*
- *Remise d'un rapport portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO au plus tard le 30 novembre 2016. »*

La commission d'enquête s'est d'abord réunie par téléphone le 18 février dernier, puis s'est déplacée le 19 et 20 avril 2016 pour rencontrer l'ODG. Elle s'est ensuite à nouveau réunie par téléphone avec l'ODG le 27 juillet 2016. A l'issue de ses travaux, elle souhaite présenter un rapport au Comité National pour recueillir son avis compte tenu des problématiques rencontrées sur certains points de la demande, développées ci-après dans ce rapport.

Contexte de l'AOC « Pineau des Charentes » :

En 1945, le Pineau des Charentes devient le premier vin de liqueur d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) français. L'aire d'appellation correspond à celle de l'AOC Cognac (750 communes) et couvre principalement les départements de la Charente-Maritime (17) et de la Charente (16), ainsi que quelques communes de la Dordogne (24) et des Deux-Sèvres (79).

Faisant partie de la famille des vins de liqueur, le Pineau des Charentes est élaboré par mutage de moûts de raisin et d'eau de vie de l'AOC Cognac titrant au moins 60 % d'alcool. L'eau de vie de Cognac utilisée doit être au minimum distillée l'année précédente, on dit qu'elle est « rassise ». Le moût de raisin et l'eau de vie de Cognac doivent provenir obligatoirement de la même exploitation viticole.

En 2015 les superficies affectées à la production se sont élevées à 1175 ha sur une base de 5200 ha de superficie identifiée (55 % de rouges, et 45 % de blancs) auxquelles il faut ajouter les 2150 ha de vignes produisant l'AOC Cognac nécessaire au mutage.

L'ODG regroupe 793 producteurs de raisins, 867 élaborateurs de Pineau des Charentes, 155 négociants, 592 conditionneurs. Cinq coopératives produisent 26 % des volumes.

Les ventes sont en baisse depuis 11 ans (2005 = 110 000 hl ; 2016 = 84 680 hl), tandis que la production se maintient aux alentours de 90 000 hl ces dix dernières années.

I. Modification de la segmentation en fonction de la durée de vieillissement.

A. Demande de l'ODG

⇒ La segmentation du Pineau des Charentes est actuellement organisée entre les mentions complémentaires "Vieux" et "Très Vieux", réservées aux produits ayant fait l'objet d'un élevage sous bois respectivement d'au moins 5 et 10 ans. L'ODG souhaite intégrer une nouvelle mention pour caractériser les Pineau des Charentes qui sont principalement commercialisés chez les cavistes, épiceries fines, à la propriété et qui auraient fait l'objet d'un élevage sous bois d'au moins 3 ans, afin de les distinguer des Pineau des Charentes de moins de 3 ans davantage commercialisés en GMS.

L'ODG a retenu "Cœur de Pineau" pour cette mention complémentaire.

⇒ En parallèle de cette création d'une nouvelle catégorie, l'ODG demande d'accroître le vieillissement des catégories « Vieux » et « Très Vieux », qui évoluerait respectivement de 5 à 7 ans minimum et de 10 à 12 ans minimum.

⇒ L'ODG souhaite que les étiquetages puissent porter l'indication du nombre d'années passées par le produit sous bois. Il demande à ce que 3 ans soit l'âge à partir duquel la mention de la durée de vieillissement devienne possible. L'ODG indique que la mention d'âge souhaitée étant une mention valorisante, elle doit donc correspondre à un chiffre parlant pour le consommateur (c'est à dire 3 ans) et correspondre également à des caractéristiques de vieillissement que le produit n'acquiert qu'à partir de plusieurs années de passage sous bois.

L'indication de l'âge se ferait indépendamment des mentions de vieillissement qui pourraient accompagner ou non cette indication de l'âge.

B. Analyse de la commission d'enquête

⇒ La commission approuve le cadre de la nouvelle segmentation proposée qui étire la gamme en repoussant la durée minimale de vieillissement des « Vieux » de 5 à 7 ans et des « Très Vieux » de 10 à 12 ans et crée un nouveau segment pour les produits de 3 à 6 ans.

Elle s'interroge cependant sur la mention « Cœur de Pineau », le terme « cœur de » ne faisant pas particulièrement référence au vieillissement mais plutôt à une segmentation territoriale ou à une segmentation qualitative (cœur de l'appellation) faisant référence aux meilleurs terroirs ou aux meilleurs produits. La mention proposée, qui par ailleurs reprend partiellement le nom de l'AOC, lui semble également correspondre davantage à une stratégie de marque qu'à une mention complémentaire d'une AOC.

Après avoir entendu les remarques de la commission d'enquête, l'ODG a maintenu sa demande de mention complémentaire « Cœur de Pineau ». Pour lui le mot « cœur » n'a pas de sens directement géographique, le Pineau des Charentes n'est d'ailleurs pas, contrairement au Cognac, délimité en crus. Il estime également qu'aucune association ne sera faite par les consommateurs entre le cœur de l'eau-de-vie distillée (partie qualitative de l'eau de vie séparée des têtes et des queues) et le « Cœur de Pineau ». Pour l'ODG, le terme cœur peut avoir de nombreux sens dont celui de « partie centrale »; le « Cœur de Pineau » est bien la partie centrale de la gamme des produits, au regard de leur durée de vieillissement. Il souligne le travail mis en œuvre et les investissements réalisés pour aboutir à ce terme, à la fois signifiant et évocateur, et estime impossible de rechercher un autre nom.

La commission d'enquête a maintenu ses réserves et a incité l'ODG à rechercher un autre nom.

La commission d'enquête, sur ce point, a suggéré de recueillir l'avis de la DGCCRF et de tenir une réunion entre les services de l'INAO, la DGCCRF et l'ODG afin de pouvoir mieux partager les arguments des différentes parties. Lors de cette réunion, tenue le 16 septembre 2016, la DGCCRF a fait état des mêmes réserves que la commission d'enquête. L'ODG a proposé une mention limitée au terme "cœur". La DGCCRF, pour plus de sécurité, a indiqué qu'elle interrogerait son service juridique sur cette nouvelle proposition.

Les propositions de modification du cahier des charges sont donc les suivantes :

Modification du point II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

"Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « cœur de Pineau » (ou « cœur » selon position DGCCRF), « vieux », et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur **répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges** qui, en raison de leur âge et de conditions particulières de vieillissement fixées dans le présent cahier des charges, présentent un profil aromatique de type « oxydatif » intense, complexe et caractéristique des vieux eognae."

Modification du point IX - Transformation, partie " 3°- Elevage" (points e, f, g)

e) – Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention « cœur de Pineau » font l'objet d'un élevage de plus de 36 mois sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « cœur de Pineau », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 36 mois sous bois.

d) f) – Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «vieux» font l'objet d'un élevage de plus de 7 ans de 5 ans au moins sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage **de plus de 7 ans de 5 ans au moins** sous bois.

e) g) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «très vieux» ou son équivalent « extra vieux », font l'objet d'un élevage de plus de 12 ans de 10 ans au moins sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «très vieux» ou son équivalent « extra vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage **de plus de 12 ans de 10 ans au moins** sous bois.

Modification du point XII. - Règles de présentation et étiquetage 2°- Dispositions particulières

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

L'indication d'une mention d'âge est autorisée pour les Pineau des Charentes dont la durée de vieillissement sous bois est supérieure ou égale à 3 ans révolus.

L'âge indiqué ne peut excéder la durée de vieillissement sous bois du produit considéré. Dans le cas d'un assemblage, la durée retenue est celle du lot ayant la durée de vieillissement sous bois la plus courte.

II. Réintroduction d'un cépage, le trousseau gris G

A. Demande de l'ODG

Des travaux de prospection menés par le Conservatoire du Vignoble Charentais à partir de 2003, en partenariat avec l'ENTAV, l'INRA de Montpellier, l'INRA de Bordeaux et avec l'appui de la Station Viticole du BNIC et de la Chambre d'Agriculture de Charente Maritime, ont permis de retrouver plusieurs cépages autochtones des Charentes. Parmi ces cépages, quelques souches de trousseau gris connu localement sous le nom de Chauché gris ont été retrouvées.

Il semble que ce cépage ait été parmi les plus plantés dans ce vignoble pour la production de vins de bouche entre le XIII^{ème} siècle et le XVIII^{ème} siècle et les récits de l'époque le présentent comme un cépage qualitatif.

Sa disparition, à partir du XVIII^{ème} siècle pourrait avoir été liée à son inadaptation à l'élaboration de vins de chaudière et à la destruction d'une grande partie du vignoble au cours de l'hiver 1709.

Il est alors remplacé par les cépages folle blanche B et colombar B plus adaptés à l'élaboration d'eau-de-vie.

Suite à cette découverte, des expérimentations ont réalisées entre 2007 et 2013 au laboratoire du Conservatoire du Vignoble Charentais, comportant notamment des essais de microvinification sur de très petits volumes (5 litres) à partir de prélèvements de vendanges sur des souches repérées.

Les résultats de cette expérimentation ont été examinés par la Commission transversale scientifique et technique de l'INAO le 28 mai 2015, puis son rapport a été présenté au comité national le 05 novembre 2015.

Sur la base des résultats des expérimentations, le CNAOV s'est montré réservé quant à l'intérêt de l'utilisation de ce cépage et a suggéré à minima l'ajout des exigences suivantes :

- limitation de l'introduction du trousseau gris G à 10 % de l'encépagement,
- l'introduction du trousseau gris G en tant que cépage accessoire,
- l'obligation d'assemblage défini dans le vin (dans une proportion maximale de 10 %) avec interdiction de production avec ce seul cépage accessoire.

Suite aux expérimentations menées, l'ODG a demandé (et ce dès 2014) l'introduction du Trousseau Gris dans la liste des cépages autorisés pour la production de moûts destinés à l'élaboration du Pineau des Charentes blancs.

B. Analyse de la commission d'enquête - échanges avec l'ODG

La commission d'enquête a rappelé à l'ODG les préconisations nationales sur l'introduction d'un cépage et les réserves de la commission technique et scientifique, mais l'ODG considère que ces règles ne sont pas adaptées au Pineau des Charentes.

L'ODG accepte la position du comité national concernant la limitation à 10 % de l'encépagement et propose donc que l'affectation en trousseau gris soit limitée à 10% des superficies affectées à la récolte du moût. En revanche il demande qu'aucun critère à l'assemblage ne soit retenu, arguant que l'assemblage est un des savoir-faire fondamentaux de l'AOC Pineau des Charentes et s'est toujours pratiqué librement dans cette AOC, et qu'il paraît difficile de traduire dans un plan de contrôle les modalités de vérification de l'assemblage sur des produits multi-cépages.

Pour l'ODG, le contrôle produit empêchera les déviations, et au vu de la limitation à l'encépagement, les surfaces plantées resteront très faibles.

La commission d'enquête admet que telle quelle, la proposition de l'ODG permettrait de produire du moût pour Pineau des Charentes issu de trousseau gris à 100 %. Cependant, elle estime que la position de l'ODG est recevable dans la mesure où depuis 1945, le cahier des charges de cette appellation ne comporte aucune règle d'assemblage ni aucune hiérarchisation des cépages, et que pourtant le vignoble comporte des cépages peu plantés et peu utilisés dans les assemblages :

(folle blanche B, jurançon blanc B, merlot blanc B, meslier Saint-François B, montils B...) qui pourraient en théorie être utilisés purs, or cela ne se pratique pas.

La commission d'enquête suggère au Comité National de prendre en considération le fait que les vins de liqueur sont des produits d'assemblage entre cépages mais aussi entre millésimes, soumis de plus à de longues périodes de vieillissement sous bois. De son point de vue, l'obligation pour les vins de liqueur d'une proportion maximale dans l'assemblage (10%) des cépages nouvellement réintroduits comme le trousseau gris pourrait être revue.

Compte-tenu de ce qui précède, la proposition de modification du cahier des charges est donc la suivante :

Modification du point V. - Encépagement

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

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

Le cépage trousseau gris G (ou chauché gris G) ne peut pas représenter plus de 10% de l'encépagement affecté au Pineau des Charentes.

III. Mise en adéquation de l'affectation parcellaire

A. Demande de l'ODG

⇒ Les services de l'INAO ont alerté l'ODG quant aux dispositions relatives à l'identification parcellaire dans le cahier des charges en vigueur.

En effet les décrets et cahier des charges de l'AOC prévoient depuis 1998 que les moûts doivent provenir de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification auprès de l'INAO, et précisent que toute parcelle dont la production n'a pas été revendiquée en AOC pendant 5 années consécutives est retirée de fait de la liste des parcelles identifiées.

Or la réforme des SIQO de 2008 a redéfini les principes généraux d'identification et d'affectation des parcelles, et il apparaît que cette disposition ne correspond plus à l'identification parcellaire définie comme un outil de délimitation géographique.

L'ODG propose donc une mise à jour rédactionnelle du cahier des charges sur ce point afin de redonner à l'identification parcellaire son vrai rôle au sens de l'INAO, et de traduire les modalités de retrait des parcelles au bout de 5 années sans revendication en terme d'affectation parcellaire, dont la gestion sera assurée par l'ODG.

⇒ Dans le cadre de la mise en adéquation de l'affectation parcellaire, l'ODG ajoute au paragraphe « obligations déclaratives » la déclaration d'engagement à produire (dite déclaration d'affectation de bassin) à remplir avant le 1^{er} juillet de l'année précédant celle de la récolte (n-1) : ce formulaire existe depuis 2010, il est rempli par les opérateurs de toutes les productions viticoles du bassin Charentes-Cognac et consiste en une déclaration des superficies engagées dans chacune d'entre elles. Cette déclaration est utile en vue de la gestion des filières du bassin Cognac Charentes.

Les propositions de l'ODG précisent le contenu de la déclaration d'affectation parcellaire qui sera annexée à la déclaration d'élaboration. Ce document est déjà une obligation déclarative du cahier des charges à remplir avant le 10 décembre de l'année précédant celle de la récolte (n-1).

L'ODG signale que la superficie totale des parcelles affectées sera fréquemment significativement supérieure à la superficie totale des parcelles récoltées dans la mesure où les producteurs doivent

sélectionner au vu des caractéristiques climatiques de l'année, les parcelles où la vendange présente le meilleur potentiel de qualité attendu pour le moût (taux de sucre par exemple).

B. Analyse de la commission d'enquête

Pour la commission d'enquête, la déclaration annuelle d'affectation, en comportant clairement les références des parcelles concernées, permet bien au contrôle d'être réalisé sur les seules parcelles affectées. Il s'agit d'une évolution positive.

La commission d'enquête considère que le dispositif déclaratif proposé par l'ODG s'inscrit bien dans l'affectation parcellaire telle que définie par l'INAO.

En conséquence, les propositions de modification du cahier des charges sont les suivantes :

Modification du point IV. Aires et zones - 2°- Identification parcellaire (Demandées par les services)

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

b)- Les moûts proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification, **conformément à la directive INAO 2015-3.**

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelles en effectue la demande **auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci après désigné « INAO ») avant le 1^{er} juillet 10 décembre** de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte, **auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour transmission aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci après désigné INAO).**

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

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

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

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

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

Modification du Chapitre II - I. - Obligations déclaratives – (Demandées par l'ODG)

1° Déclaration d'affectation de bassin

La déclaration d'affectation de bassin est déposée avant le 1^{er} juillet de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle les informations le concernant.

Elle indique la superficie maximale qui sera récoltée pour la production de moût.

2° Déclaration annuelle d'affectation

Les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles identifiées, **situées dans l'aire géographique** et ayant fait l'objet d'une déclaration préalable d'affectation.

La déclaration préalable d'affectation est déposée **avant le 1er juillet au plus tard le 10 décembre** de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de **la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à** l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle **les informations le concernant.**

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

Elle indique pour chaque parcelle :

- **la référence cadastrale : commune, section, numéro ;**
- **le cépage ;**
- **la superficie plantée en production ;**
- **le nom de l'exploitant.**

Toute parcelle dont les moûts ne sont pas revendiqués pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pendant cinq années consécutives est retirée de la liste des parcelles affectées.

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

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

IV. Modification de la segmentation par couleur en fonction de la durée minimale de vieillissement - modification des dates de mise en marché

A. Demande de l'ODG

Parallèlement à sa demande sur la segmentation des produits via l'introduction d'une nouvelle catégorie et d'une nouvelle mention, l'ODG souhaite également distinguer les vins de liqueur rosés des vins de liqueur rouges en segmentant ces deux produits selon leur durée minimale d'élevage. Il propose

- pour les vins de liqueur rosés : un élevage minimum de 8 mois dont 6 dans des contenants en bois de chêne
- pour les vins de liqueur rouges : un élevage minimum de 12 mois dont 8 dans des contenants en bois de chêne (disposition actuelle commune pour les rouges et rosés).

En conséquence, l'ODG demande également la mise en conformité des dates de circulation des vins.

Le cahier des charges en vigueur fixe des dates de mise à la consommation correspondant aux termes des durées minimales d'élevage des différents produits.

Le cahier des charges en vigueur fixe également une date de début de circulation des produits entre entrepositaires agréés commune à tous les produits au 1^{er} octobre de l'année suivant celle de la récolte (n+1). L'ODG propose de distinguer cette date selon la couleur (durée d'élevage) ; il demande d'avancer la date de début de circulation des produits entre entrepositaires au 1^{er} juin de l'année n+1 pour les rosés, de la maintenir au 1^{er} octobre de l'année n+1 pour les vins rouges et de la décaler au 1^{er} avril de l'année n+2 pour les vins blancs .

A. Analyse de la commission d'enquête

La commission d'enquête a rappelé, au vu des dernières positions du négoce national, qu'il semble préférable qu'une période de 15 jours au minimum, permette la circulation des Pineau entre opérateurs agréés avant mise à la consommation

Les Pineau des Charentes ne peuvent circuler qu'à l'issue de la durée minimale d'élevage. Actuellement la date de mise à la consommation correspond aux durées minimales d'élevage, elle ne peut donc pas être avancée. Ainsi, l'instauration d'un délai de 15 jours entre circulation et mise à la consommation amènerait obligatoirement à reporter de 15 jours la date de mise à la consommation du produit, ce que ne souhaitent pas les opérateurs.

L'ODG maintient sa demande en l'état suite à un courrier du 5 septembre 2016 où le Syndicat des Négociants en Pineau des Charentes émet un avis favorable à la proposition de l'ODG sur ce point.

En conséquence, les modifications proposées du cahier des charges sont les suivantes :

Modification du point IX. - Transformation, partie " 3°- Elevage"

b) - Les vins de liqueur rosés font l'objet d'un élevage minimum de huit mois, dont six mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

~~b) c)~~ Les vins de liqueur ~~rosés et rouges~~ font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

~~e) d)~~ - Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

Modification du point IX. - Transformation, partie "5°- circulation des produits"

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

Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR ET MENTION COMPLEMENTAIRE	DATE
Vins de liqueur rosés	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur rosés et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} avril de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « cœur de Pineau »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1^{er} octobre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de la 5ème 7^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de la 10ème 12^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du trentième jour qui suit la réception de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges et au plus tôt : **le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de son élaboration :**

Vins de liqueur rosés	le 1^{er} juin de l'année qui suit celle de l'élaboration.
Vins de liqueur rouges	le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de l'élaboration.
Vins de liqueur blancs	le 1^{er} avril de la 2^{ème} année qui suit celle de l'élaboration.

V. Modification du rendement butoir en produit fini et introduction d'un rendement en moûts du cahier des charges

A. Demande de l'ODG

⇒ Dès 2008, l'ODG a demandé à intégrer un rendement butoir en produit fini dans son cahier des charges. Ce calcul permet de ramener la production réelle de Pineau des Charentes aux superficies totales employées (moûts + Cognac).

De 1996 à 2008 le Pineau des Charente a connu un rendement minimal de 24 hl/ha et un rendement maximal de 39,2 hl/ha. L'ODG avait donc proposé un rendement butoir en produit fini de 42 hl/ha.

A l'époque il n'y avait pas de texte de référence relatif au rendement butoir pour l'eau de vie de l'AOC Cognac.

En 2011, l'AOC Cognac a adopté dans son cahier des charges un rendement butoir de 16 hl AP/ha. Théoriquement, un opérateur respectant le rendement en moûts de 85 hl/ha pour le Pineau des Charentes, et ayant respecté le rendement butoir Cognac de 16 hl AP/ha l'année précédente pouvait élaborer un Pineau des Charentes au rendement de 53,1 hl/ha.

Le rendement du Cognac fait mathématiquement varier celui du Pineau des Charentes, sans avoir aucun impact qualitatif sur le produit puisque la qualité du Pineau des Charentes n'est pas liée au rendement de l'eau de vie Cognac utilisée pour le mutage.

Un tableau des correspondances des rendements moûts/Cognac/Pineau des Charentes, fourni dans le dossier de demande initial de l'ODG, est joint en annexe au présent rapport.

L'ODG propose une augmentation du rendement butoir du produit fini dans la limite maximale de 45 hl/ha de vin de liqueur/ha (au lieu de 42 hl/ha actuellement en vigueur et des 52 hl/ha demandés initialement). L'ODG souligne la portée pédagogique de ce critère afin d'éviter de penser que le Pineau des Charentes est issu d'un rendement de 85 hl/ha de moûts.

⇒ L'ODG propose de fixer un rendement de base maximal en moût à 68 hl/ha.

B. Analyse de la commission d'enquête

La commission d'enquête approuve la demande modérée d'augmentation du rendement produit fini de 42 à 45 hl/ha et l'introduction d'un rendement de base du cahier des charges à 68 hl/ha de moût, qui correspond à 80% du rendement butoir (85 hl/ha).

Cela se traduit par les modifications suivantes au niveau du cahier des charges :

Modification du point VIII. Rendements - Entrée en production

1°- Rendements

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, dit "rendement de base", est fixé à 68 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendements butoirs

En application de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, le rendement butoir en vin de liqueur est fixé à **42 45 hectolitres** par hectare et le rendement butoir en moût est fixé à 85 hectolitres par hectare.

VI. Modification du timbre de garantie

A. Demande de l'ODG

L'ODG souhaite préciser et renforcer les exigences de présence du timbre de garantie sur les bouteilles.

Pour les mesures transitoires sur le timbre de garantie, selon l'ODG, le délai qui a été prévu avec la mise en place du nouveau timbre devrait permettre l'écoulement des anciennes capsules avant l'homologation du cahier des charges. Toutefois l'ODG, par sécurité, a introduit ce délai en mesure transitoire dans le cahier des charges.

B. Analyse de la commission d'enquête

La commission d'enquête approuve la demande de modification du timbre de garantie.

Modification du point IX. - Transformation, point 5 partie c) - Dispositions relatives au conditionnement

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » sont mis en marché à destination du consommateur en bouteilles de verre. Chaque bouteille porte **une capsule de garantie** ~~ou~~ un timbre de garantie apposé **en deux exemplaires au moins** sur la base de la capsule et délivré par l'organisme de défense et de gestion dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges.

Pour les contenants de 0,50 litre et plus, le timbre respecte un diamètre minimal de 20 mm. Pour les contenants de moins de 0,50 litres le timbre est visible et lisible.

Modification du point XI. - Mesures transitoires -

2. Disposition relatives au conditionnement :

Les timbres et capsules de garantie répondant aux dispositions prévues avant parution du présent cahier des charges peuvent être utilisés jusqu'au 31/12/2017 inclus.

VII. Obligations déclaratives – déclassement

A. Demande de l'ODG

L'ODG n'était pas favorable à l'introduction d'une déclaration de déclassement imposée par les dispositions de l'article D.644-8 du Code rural, au motif que cette déclaration pourrait laisser croire qu'un déclassement était possible sans limite alors que figure dans la réglementation européenne des « vins de liqueurs » l'obligation de respecter une richesse minimale en moûts de 12 % .

L'ODG souhaiterait que le rappel de la réglementation communautaire soit inscrit dans le cahier des charges en cas d'introduction de la déclaration de déclassement.

Les services de l'INAO proposent que ce rappel soit fait sur le formulaire de déclaration que l'opérateur devra remplir et transmettre à l'ODG.

B. Analyse de la commission d'enquête

La commission d'enquête est favorable à l'introduction d'une déclaration de déclassement dans le cahier des charges de l'AOC Pineau des Charentes.

Cela se traduit par l'introduction de la disposition suivante au niveau du cahier des charges :

Chapitre II - 1. Obligations déclaratives

5° Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de lots bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », dans le respect du règlement UE n°1308/2013, devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 10 du mois suivant le déclassement.

VIII. Irrigation

L'ODG avait, dans son dossier initial, demandé l'introduction de la possibilité d'irrigation. Suite aux échanges avec la commission l'enquête, l'ODG a finalement décidé de ne pas maintenir cette demande, la mise en place du dispositif paraissant à l'ODG disproportionné au regard de la faible fréquence où il pourrait être utile.

La commission d'enquête a pris acte du retrait de cette demande.

IX. Demande complémentaire - entrée en production des jeunes vignes

Dans le cadre de la révision de son cahier des charges, l'ODG propose que la rédaction de la disposition relative à l'entrée en production des jeunes vignes soit revue pour plus de clarté et cohérence avec l'article D645-8 du code rural et de la pêche maritime.

La commission d'enquête accepte sans réserve cette modification rédactionnelle.

23°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 **greffage sur place ou d'un** surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le **greffage ou le** surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

Conclusion

La commission d'enquête estime que la proposition de révision du cahier des charges de l'ODG est très intéressante. Les échanges avec l'ODG ont fait progresser positivement les propositions.

Parmi les révisions envisagées, deux points ont plus particulièrement attiré son attention dans la mesure où ils s'inscrivent dans une perspective de développement qualitatif de l'appellation : le projet de modification de la segmentation et la réintroduction d'un cépage historique.

Sur le premier point, la Commission soutient sans réserve la démarche visant à repousser la durée minimale de vieillissement des « Vieux » et « Très Vieux » et à créer un nouveau segment, elle demande cependant que la dénomination envisagée "cœur de Pineau" ou "cœur" fasse dorénavant déjà l'objet d'un avis du Comité National, compte tenu des difficultés citées dans le présent rapport notamment d'ordre juridique.

Sur le second point, la Commission d'enquête suggère au Comité National de prendre en compte que les vins de liqueur sont des produits d'assemblage entre cépages mais aussi entre millésimes, soumis de plus à de longues périodes de vieillissement sous bois. La commission d'enquête demande au Comité National de donner son orientation, dans le cas des vins de liqueur, sur la question de l'obligation des proportions maximales dans l'assemblage, des cépages nouvellement réintroduits.

Annexe 1_Correspondance des rendements en moûts, en Cognac et en Pineau des Charentes

	Rendements des moûts (hl/ha)	Rendements Cognac disponible pour le mutage (récolte n-1) (hl AP / ha)	Rendement Pineau à 16 % vol base Cognac 70 % vol (hl/ha)	Rendement Pineau à 16,5 % vol base Cognac 70 % vol (hl/ha)	Rendement Pineau à 17 % vol base Cognac 70 % vol (hl/ha)	Rendement Pineau à 17,5 % vol base Cognac 70 % vol (hl/ha)
1996	65	7	28	27	27	26
1997	65	6	26	26	25	25
1998	65	6	26	26	25	25
1999	60	6	26	25	24	24
2000	60	6	26	25	24	24
2001	60	6	26	25	24	24
2002	60	6	26	25	24	24
2003	60	6	26	25	24	24
2004	60	7	28	28	27	27
2005	60	7,60	29,8	29,2	28,7	28,1
2006	50	8,30	29,2	28,7	28,2	27,7
2007	72	8,35	33,8	33,1	32,5	31,9
2008	72	10,62	39,2	38,5	37,8	37,2
2009	72	10,85	39,7	39,0	38,3	37,7
2010	85	8,12	35,1	34,3	33,6	32,9
2011	85	9,52	39,0	38,2	37,5	36,8
2012	85	11,02	42,8	42,0	41,2	40,5
2013	85	10,83	42,4	41,6	40,8	40,0
2014	85	13,21	47,8	46,9	46,1	45,3
????	85	16,00	53,1	52,3	51,4	50,6

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « cœur de Pineau » (ou « cœur » selon position DGCCRF), « vieux », et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur répondants aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges. qui, en raison de leur âge et de conditions particulières de vieillissement fixées dans le présent cahier des charges, présentent un profil aromatique de type « oxydatif » intense, complexe et caractéristique des vieux cognac.

III. - Couleurs et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

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

Département de la Charente-Maritime	
Arrondissement de Rochefort	Toutes les communes
Arrondissement de Saintes	Toutes les communes
Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély	Toutes les communes
Arrondissement de Jonzac	Toutes les communes

Arrondissement de La Rochelle	<ul style="list-style-type: none"> - Canton d'Ars-en-Ré : toutes les communes. - Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré. - Canton de La Jarrie : toutes les communes. - Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle. - Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre. - Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle. - Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle. - Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes. - Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaille-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis. - Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.
Département de la Charente	
Arrondissement de Cognac	Toutes les communes
Arrondissement d'Angoulême	<ul style="list-style-type: none"> - Canton d'Angoulême Est : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes. - Canton de Blanzac : toutes les communes. - Canton de Hiersac : toutes les communes. - Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes. - Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes. - Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant. - Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.
Arrondissement de Confolens	<ul style="list-style-type: none"> - Canton d'Aigre : toutes les communes. - Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente. - Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon. - Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.
Département de la Dordogne	
Arrondissement de Périgueux	Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcou, Puy-mangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.
Département des Deux-Sèvres	

Arrondissement de Niort	<ul style="list-style-type: none">- Canton de Mauzé sur le Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.- Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.- Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.
-------------------------	---

2°- Identification parcellaire

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

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

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelles en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci après désigné « INAO ») avant le 1^{er} juillet 10 décembre de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour transmission aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci après désigné INAO).^[f1]

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le Comité national compétent de l'INAO, après avis d'une commission d'experts qu'il a désignée à cet effet.^[f2]

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

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

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

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

V. - Encépagement

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

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

Le cépage trousseau gris G (ou chauché gris G) ne peut pas représenter plus de 10% de l'encépagement affecté au Pineau des Charentes.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

Les moûts proviennent de vignes cultivées selon les usages locaux.

a) - Densité de plantation. — Ecartement entre rangs

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

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50000 yeux francs par hectare :

- la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons ;
- la taille en cordon avec coursons taillés à trois yeux francs au maximum.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

d) - Seuils de manquants

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est inférieure ou égale à 2 500 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

e) - Etat cultural et sanitaire de la vigne

Les parcelles sont 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*

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

- il convient de prendre des dispositions pour lutter contre l'érosion et le ruissellement d'éléments dissous hors des parcelles de vignes : il est interdit, notamment, de procéder au désherbage des tournières à partir de la quatrième année qui suit la plantation ;
- il convient de prendre des dispositions pour préserver la biologie des sols : à partir de la quatrième année, un couvert végétal minimum, spontané ou semé, doit être maintenu, hors période végétative ;
- tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur toute ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

3° Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Origine des moûts

Les moûts proviennent de raisins récoltés sur l'exploitation.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendements

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, dit "rendement de base", est fixé à 68 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendements butoirs

En application de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, le rendement butoir en vin de liqueur est fixé à **42 45 hectolitres** par hectare et le rendement butoir en moût est fixé à 85 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 **greffage sur place ou d'un** surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le **greffage ou le** surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

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

1°- Dispositions générales

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

2°- Mutage

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

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire provient de la même exploitation que les moûts.

a) - Caractéristiques des moûts

Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges. Tout emploi de moûts conservés est interdit.

L'usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, est interdit pour l'obtention des moûts.

Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.

Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure à 170 grammes par litre, soit une densité supérieure à 1 075, au moment du mutage.

Tout opération d'enrichissement des moûts des interdite.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 60 %, a été élevé dans des fûts ou tonneaux de chêne et est rassise, c'est-à-dire qu'elle provient de la campagne de distillation précédente ou d'une campagne antérieure.

Si l'exploitant utilise pour le mutage ou le mutage complémentaire de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » distillée par un distillateur professionnel dans le cadre de la distillation pour le compte d'autrui, les flegmes antérieurs de la distillerie repassés avec les vins de l'exploitation ne peuvent représenter plus de 15 % de l'alcool pur correspondant aux volumes des vins livrés par l'exploitant.

3°- Elevage

a) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » qui répond aux mêmes conditions d'origine que celles prévues au point 2° IX susvisé.

b) - Les vins de liqueur rosés font l'objet d'un élevage minimum de huit mois, dont six mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

b) c) Les vins de liqueur ~~rosés et rouges~~ font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

e) d) - Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

e) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention « cœur de Pineau » font l'objet d'un élevage de plus de 36 mois sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « cœur de Pineau », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 36 mois sous bois.

⊕ f) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «vieux» font l'objet d'un élevage **de plus de 7 ans de 5 ans au moins** sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage **de plus de 7 ans de 5 ans au moins** sous bois.

e) g) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux », font l'objet d'un élevage **de plus de 12 ans de 10 ans au moins** sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage **de plus de 12 ans de 10 ans au moins** sous bois.

4°- Produit fini. - Normes analytiques

a) - Titre alcoométrique volumique

Le « Pineau des Charentes » présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 % lors de la mise en marché à destination du consommateur.

b) – Teneur en acidité volatile

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en acidité volatile de :

- 18 milliéquivalents par litre durant l'élevage ;
- 10 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur ne bénéficiant pas des mentions « **cœur de pineau** », « vieux », « très vieux », « extra vieux » ;
- 18 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur bénéficiant des mentions « **cœur de pineau** », « vieux », « très vieux » ou « extra vieux ».

c) – Teneur en anhydride sulfureux

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en anhydride sulfureux de :

- 100 milligrammes par litre en cours d'élevage ;
- 75 milligrammes par litre au stade du conditionnement.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits, à la mise en marché à destination du consommateur et au conditionnement

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

Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR ET MENTION COMPLEMENTAIRE	DATE
Vins de liqueur rosés	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur rosés et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} avril de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « cœur de Pineau »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1^{er} octobre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Vins de liqueur bénéficiant de la mention « vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de la 5^{ème} 7^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de la 10^{ème} 12^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du trentième jour qui suit la réception de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges et au plus tôt : **le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de son élaboration :**

Vins de liqueur rosés	le 1^{er} juin de l'année qui suit celle de l'élaboration.
Vins de liqueur rouges	le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de l'élaboration.
Vins de liqueur blancs	le 1^{er} avril de la 2^{ème} année qui suit celle de l'élaboration.

c) - Dispositions relatives au conditionnement

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » sont mis en marché à destination du consommateur en bouteilles de verre. Chaque bouteille porte **une capsule de garantie** **ou** un timbre de garantie apposé **en deux exemplaires au moins** sur la base de la capsule et délivré par l'organisme de défense et de gestion dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges.

Pour les contenants de 0,50 litre et plus, le timbre respecte un diamètre minimal de 20 mm. Pour les contenants de moins de 0,50 litres le timbre est visible et lisible.

X. - Lien à la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », correspond à la terminaison nord du bassin Aquitain. Elle est plus précisément bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Elle s'étend sur quatre départements dont la quasi-totalité du département de la Charente-Maritime, une grande partie du département de la Charente et quelques communes du département de la Dordogne et du département des Deux-Sèvres.

La zone géographique est constituée de grands ensembles sédimentaires, principalement datés du Jurassique supérieur (bancs calcaires issus d'une sédimentation marine), au nord d'une ligne Rochefort-Cognac, et du Crétacé (altération des calcaires jurassiques qui forment des argiles de décalcification et des dépôts d'argiles, sables et craies), au sud de cette même ligne. Ces dépôts successifs sont à l'origine d'un paysage caractérisé par une succession de plaines au relief peu marqué.

Le climat est de type océanique tempéré. La température moyenne annuelle est d'environ 13°C et l'ensoleillement, voisin de 2100 heures par an, est important. Ce climat est homogène sur la zone géographique, à l'exception toutefois des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude thermique.

L'hiver est doux et humide avec un nombre de jours de gelée limité. Les risques de gelées de printemps sont rares mais peuvent persister jusqu'à la fin du mois de mai. L'été est chaud, mais sans excès, même s'il peut s'accompagner d'une période de sécheresse.

La pluviométrie moyenne annuelle de 800 mm à 1000 mm est répartie sur 130 jours à 150 jours tout le long de l'année. Cette répartition des pluies sur un grand nombre de jours est due à la proximité de l'océan Atlantique.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, même si une grande variété de sols reste observable au sein de cette famille. Les sols rencontrés sur les secteurs côtiers, et plus particulièrement sur les îles de Ré et d'Oléron, présentent une texture à tendance sablonneuse. Les terrains en zones inondables ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine. D'abord implanté en Saintonge dès le III^{ème} siècle, le vignoble s'étend ensuite au sud et vers l'intérieur, en Aunis et dans l'Angoumois (XIII^{ème} siècle). A cette époque la ville de Cognac et les ports implantés sur la Charente acquièrent une notoriété dans le commerce du vin, en particulier avec les pays de l'Europe du Nord.

La légende entourant l'origine du « Pineau des Charentes » veut qu'en 1589, alors qu'Henri IV accède au pouvoir, un vigneron maladroit verse du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà de l'eau-de-vie de « Cognac ». Furieux de sa maladresse, il remise son fût dans le coin le plus sombre de son chai. Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il découvre un liquide limpide, doré, fruité et capiteux tout à fait original.

Si l'origine précise du « Pineau des Charentes » reste quelque peu incertaine, il est avéré que l'eau-de-vie de « Cognac » a traditionnellement été utilisée comme base de mutage des vins et des moûts de la région. Les vins de liqueur doivent ainsi leur existence à celle de l'eau-de-vie de « Cognac », avec laquelle ils partagent leur histoire.

Les vins de liqueur restent longtemps un produit d'autoconsommation élaboré à partir du moût de raisins et de l'eau-de-vie de « Cognac » de la même exploitation. Cette tradition a fondé son identité puisque aujourd'hui encore, tous les raisins qui interviennent dans l'élaboration du « Pineau des Charentes » (que ce soit ceux qui produisent les moûts ou l'eau-de-vie de « Cognac ») doivent provenir d'une seule et même exploitation.

Réservé pendant près de trois siècles à la consommation familiale des vigneron, il s'est progressivement répandu dans sa région d'origine pour devenir l'apéritif emblématique du territoire. L'organisation de la production permet ensuite de passer d'une production parfois perçue comme accessoire vis-à-vis de l'eau-de-vie de « Cognac », à une véritable solution de diversification. Aujourd'hui les exploitations se spécialisent dans la production de « Pineau des Charentes » qui est devenu une production à part entière.

Au fil du temps, les vigneron ont progressivement développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original qui comprend : l'élaboration de l'eau-de-vie de « Cognac », la sélection des raisins les plus mûrs (dans un vignoble initialement destiné à l'élaboration de vins de distillation pour l'eau-de-vie de « Cognac »), le mutage, qui permet d'obtenir un produit stable et équilibré sur plan organoleptique, et l'art de l'assemblage entre lots et millésimes de « Pineau des Charentes » complémentaires.

Au cours des années 1920, la filière s'organise avec la création du « *Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes* », qui devient, en 1943, le « *Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes* ».

Dès le 5 juillet 1935, le Président de la République, Albert LEBRUN, promulgue une loi visant à rendre

applicable l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, aux vins de liqueur pouvant bénéficier du nom de « Pineau des Charentes ».

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est reconnue par décret du 12 octobre 1945. Le « Pineau des Charentes » figure ainsi parmi les tout premiers vins de liqueur à bénéficier de cette reconnaissance en France.

L'après seconde guerre mondiale marque le véritable essor de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » qui conforte sa commercialisation locale et estivale, avant de s'étendre à l'ensemble du territoire national.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le « Pineau des Charentes » est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine « Cognac » rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il peut être blanc, rosé ou rouge et être complété des mentions « cœur de Pineau », « vieux », ou « très vieux » ou « extra vieux », selon sa durée de vieillissement sous bois de chêne (respectivement 5 ou 10 ans minimum cf. Chapitre Ier, IX, 3°). Il est principalement consommé en tant qu'apéritif.

En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le « Cognac » qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce à l'élevage prolongé sous bois.

Le « Pineau des Charentes » blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré léger et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé présente une robe allant du rose pâle au rouge profond.

Le « Pineau des Charentes » rouge, de couleur soutenue, développe souvent d'intenses arômes de fruits rouges et fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces.

Le « Pineau des Charentes » rosé, quant à lui, offre une robe pâle et développe souvent des arômes de baies rouges, fruits des bois, voire de fruits à noyaux lorsque l'élevage est plus long.

Un vieillissement sous bois plus poussé donne au Pineau des Charentes bénéficiant de la mention « cœur de Pineau » une rondeur, une harmonie générale, un meilleur fondu du Cognac et une longueur en bouche supérieure.

Les blancs ont une teinte dorée soutenue et présentent des arômes de fruits jaunes mûrs, confits ou séchés (type abricot ou figue).

La robe des rosés et rouges adopte une teinte légèrement tuilée. Ces produits peuvent offrir des arômes intenses de fruits rouges confiturés, de fruits à noyaux et des notes grillées.

L'élevage prolongé sous bois confère aux « Pineau des Charentes » blancs bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » une robe « vieil or ». Produits rares, ils se caractérisent par leur puissance et leur persistance aromatique. Leur bouquet complexe évoque souvent les épices douces, la confiture, les fruits secs et les fruits à coque secs (noix, amandes grillées), voire des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac » du type "rancio Charentais"¹, caractéristiques des vieilles eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée Cognac.

Le Les « Pineau des Charentes » rouge et rosé bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » présentent une robe tuilée. Très élégant, ils développent souvent des notes chocolatées ou de fruits à l'eau-de-vie qui évoluent également vers des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac » de type "rancio Charentais".

3°- Interactions causales

¹ C. FLANZY et al., (1998), ŒNOLOGIE, fondements scientifiques et technologiques, Lavoisier Tec et Doc, Paris _ p.1132 et suivantes.

Le « Pineau des Charentes » est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de « Cognac ». En effet, la principale spécificité du « Pineau des Charentes » est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de « Cognac » et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de « Cognac » qui servent à son élaboration doivent provenir d'une même exploitation.

La production du « Pineau des Charentes » nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de « Cognac », et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de « Cognac ». La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre.

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de « Cognac », la maîtrise de l'élevage sous bois permet au « Pineau des Charentes » de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du « Pineau des Charentes ». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès 1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le « Pineau des Charentes » s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage sous bois. Si le « Pineau des Charentes » est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du « Pineau des Charentes » s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

XI. - Mesures transitoires

1° - Mode de conduite

Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, continuent 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 2040 incluse, sous réserve que l'opérateur souscrive un engagement de reconversion des superficies concernées lors du dépôt de la première déclaration d'affectation parcellaire visée au Chapitre II et selon les modalités suivantes :

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

2° - Seuils de manquants

Les dispositions relatives aux seuils de manquants s'appliquent à compter de la récolte 2014.

2° Disposition relatives au conditionnement

Les timbres et capsules de garantie répondant aux dispositions prévues avant parution du présent cahier des charges peuvent être utilisés jusqu'au 31/12/2017 inclus.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

L'indication d'une mention d'âge est autorisée pour les Pineau des Charentes dont la durée de vieillissement sous bois est supérieure ou égale à 3 ans révolus.

L'âge indiqué ne peut excéder la durée de vieillissement sous bois du produit considéré. Dans le cas d'un assemblage, la durée retenue est celle du lot ayant la durée de vieillissement sous bois la plus courte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1° Déclaration d'affectation de bassin

La déclaration d'affectation de bassin est déposée avant le 1^{er} juillet de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle les informations le concernant.

Elle indique la superficie maximale qui sera récoltée pour la production de moût.

2°- Déclaration annuelle d'affectation

Les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles identifiées, **situées dans l'aire géographique** et ayant fait l'objet d'une déclaration préalable d'affectation.

La déclaration préalable d'affectation est déposée **avant le 1^{er} juillet au plus tard le 10 décembre** de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de ~~la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à~~ l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle **les informations le concernant.**

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

Elle indique pour chaque parcelle :

- **la référence cadastrale : commune, section, numéro ;**
- **le cépage ;**
- **la superficie plantée en production ;**
- **le nom de l'exploitant.**

Toute parcelle dont les moûts ne sont pas revendiqués pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pendant cinq années consécutives est retirée de la liste des parcelles affectées.

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

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

32°- Déclaration d'élaboration

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

- les quantités totales de moûts mis en œuvre ;
- les quantités totales d'eaux-de-vie de Cognac mises en œuvre ;
- les quantités totales de vins de liqueur élaborés par couleur ;
- les **références des parcelles et les superficies** sur lesquelles les raisins destinés à la production de moûts ont été récoltés.

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

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

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

43°- Déclaration de revendication

Afin de revendiquer pour ses vins de liqueur l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », éventuellement complétée des mentions **« cœur de Pineau »**, « vieux », « très vieux », (ou son équivalent « extra vieux »), **l' tout** opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication **au minimum 30 jours avant la mise en circulation et/ou commercialisation du lot.**

Les vins ne peuvent circuler qu'à compter du trentième jour qui suit la réception de ladite déclaration par l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom ou la raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- le volume revendiqué, par couleurs, éventuellement complété par les mentions **« cœur de Pineau »**, « vieux », ou « très vieux », (ou son équivalent « extra vieux ») ;
- les modalités de stockage : lieu, type de contenant, identification dans le chai (numéro, contenance).

5° Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de lots bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », dans le respect du règlement UE n°1308/2013, devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 10 du mois suivant le déclassement.

II. – Tenue de registres

1°- Registre d'élaboration

Tout opérateur tient à disposition des agents chargés du contrôle un registre d'élaboration, pour chaque lot concerné par des opérations de mutage et de mutage complémentaire.

Sur ce registre sont portés notamment des renseignements concernant :

- les moûts : cépage(s), teneur en sucre ;
- l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire : compte d'âge, référence du contenant, volume, titre alcoométrique volumique, quantité d'alcool pur ;
- le vin de liqueur élaboré : date de mutage ou de mutage complémentaire, couleur, numéro de cuve, volume élaboré, titre alcoométrique volumique.

2°- Registre de chai

Chaque opérateur tient à jour les documents de traçabilité adaptés pour justifier le respect des conditions de production du présent cahier des charges, notamment la durée minimale d'élevage sous bois.

3°- Registre de conditionnement

Tout opérateur réalisant le conditionnement d'un vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un registre de conditionnement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Documentaire et visites sur site.
Potentiel de production (encépagement, densité, écartement, taux de manquants, entrée en production, mesures transitoires).	Documentaire et visites sur site.
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Maturité du raisin (richesse minimale en sucre du moût).	Vérification du registre d'élaboration et dosage glucose/fructose sur les lots de Pineau des Charentes.
Respect du rendement en moût.	Vérification des déclarations de récolte et d'élaboration.
Caractéristiques et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » pour le mutage ou le mutage complémentaire	Vérification des documents de traçabilité et du registre d'élaboration (titre alcoométrique volumique et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »)
Elevage et durée minimale d'élevage.	- Documentaire : vérification de traçabilité (durée de l'élevage par lot et par couleur) - Sur site : Contrôle des contenants. Contrôle de la capacité en contenants en bois permettant d'assurer l'élevage des vins de liqueur.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	

Sur les vins de liqueur revendus	Examen analytique et organoleptique
Sur les vins de liqueur conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D – CONDITIONNEMENT DES PRODUITS	
Conditionnement	Vérification du respect du conditionnement en bouteille de verre et de l'apposition de la capsule de garantie ou du timbre de garantie.

II – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)

12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 - MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

QUALISUD

15, avenue de Bayonne
40500 SAINT-SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme **45014 NF EN ISO/CEI 17065 et agréé par l'INAO.**

Le contrôle du respect des dispositions du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques et organoleptiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.



Positions de l'ODG suite à la réunion avec la commission d'enquête du 27/07/2016 (issues du CA du 27/09/2016)

1) Identification parcellaire

La date de déclaration d'affectation parcellaire étant fixée au 10 décembre de l'année précédent la récolte, l'ODG propose d'aligner la date limite de demande d'identification de nouvelles parcelles à cette même date. Il s'agit d'offrir une meilleure cohérence à l'opérateur.

2) Introduction du Trousseau gris

L'ODG maintient sa position :

- Cépage autorisé dans la limite de 10% des superficies affectées au Pineau des Charentes dans la déclaration annuelle d'affectation parcellaire,
- Pas de règle d'assemblage. Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur, l'assemblage fait partie intégrante du savoir faire collectif de l'AOC, donc de son "terroir" tel qu'il est défini par l'INAO.

En l'absence d'accord sur cette position, la réappropriation de cépage historique ne sera pas rendue possible, aussi l'ODG renoncera à la demande d'introduction du cépage.

3) Irrigation

En l'absence de modalité de contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle pertinente et de mise en œuvre pragmatique, l'ODG renonce à introduire la possibilité d'irriguer.

4) Age d'entrée en production des jeunes vignes

L'ODG propose de reformuler ce chapitre, conformément à l'article D645-8 du Code rural et de la pêche maritime. Il ne s'agit que d'une modification rédactionnelle, l'âge d'entrée en production des différents types de parcelles restant inchangé.

5) Nouvelle segmentation

Mention "Cœur de Pineau".

L'ODG maintient le choix des termes "Cœur de Pineau^[EB1]".

Age des produits

L'ODG propose d'autoriser l'indication de l'âge du produit sous deux conditions :

- L'âge mentionné ne peut être inférieur à la durée minimale de vieillissement sous bois,
- L'âge peut être indiqué pour les lots ayant fait l'objet d'un vieillissement sous bois de plus de 3 ans.

6) Circulation des produits

Après consultation du négoce national, il semble que celui-ci n'impose pas de distinction de date entre mise en circulation et mise à la consommation lorsque cela n'est pas une demande du négoce local.

Le Syndicat des Négociants en Pineau des Charentes a été consulté et s'oppose à la proposition de la commission d'enquête de prévoir un délai de 15 jours entre la mise en circulation et la mise à la consommation.

L'ODG demande donc le maintien d'une date unique pour chaque couleur. Il propose cependant d'indiquer sous forme de tableau, pour chaque couleur, la date minimale de mise en circulation afin de faciliter la lecture du cahier des charges.

7) Déclaration d'affectation

Suite à la réunion téléphonique du 13/07/2016, et selon les suggestions des services de l'INAO, l'ODG propose de renommer l'engagement à produire (en surface totale) "déclaration d'affectation" et la déclaration précisant les parcelles conduites selon les règles de l'AOC "déclaration d'affectation parcellaire". Ce vocabulaire, proche du vocabulaire usité actuellement, devrait permettre une bonne compréhension par les opérateurs.

8) Déclaration de déclassement

L'ODG alerté, via l'INAO, par les services de la DIRECCTE sur les exigences réglementaires liées au déclassement, estime nécessaire qu'un rappel à ces exigences soit fait directement dans le cahier des charges. En l'absence de toute référence, les opérateurs pourraient croire qu'ils peuvent déclasser leur Pineau des Charentes en vin de liqueur sans contrainte comme cela peut être le cas pour d'autres catégories de produits. L'ODG rappelle que cette déclaration est introduite dans le cahier des charges à la demande de la commission d'enquête mais considère que cela représente un réel danger pour les opérateurs.



DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOC 223
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE 28 OCT. 2016

Réf. : dossier n° 10/4204

Affaire suivie par Malika El Krayass
Bureau : 4C – Marchés des produits d'origine végétale et des boissons
Téléphone : 01 44 97 28 52
Télécopie : 01 44 97 05 27
Courriel : Bureau-4C@dgccrf.finances.gouv.fr

Comité Interprofessionnel du Pineau des Charentes
Syndicat du Pineau des Charentes
112 Avenue Victor Hugo,
16100 Cognac

Monsieur le Président,

Vous avez sollicité l'avis de mes services dans le cadre de la modification du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes ». En effet votre projet de révision comporte un volet relatif à l'étiquetage des produits bénéficiant de cette AOC, sujet qui relève de la compétence de la DGCCRF.

Vous projetez de modifier la segmentation des mentions de vieillissement du Pineau des Charentes actuellement organisée en deux catégories : « Vieux » à partir d'un vieillissement de 5 ans et « Très Vieux » à partir d'un vieillissement de 10 ans.

Vous envisagez de créer une nouvelle catégorie pour caractériser les produits qui ont vieilli entre 3 et 6 ans et qui sont principalement commercialisés chez les cavistes, les épicerie fines ou à la propriété. Cette modification a pour objet de les distinguer des produits non vieillis, davantage commercialisés en GMS. Vous proposez de nommer ce nouveau segment « Coeur de Pineau ».

La création de cette nouvelle catégorie serait accompagnée d'un vieillissement supplémentaire des produits de la catégorie « Vieux » pour lesquels un vieillissement de 7 ans minimum serait exigé et des produits de la catégorie « Très Vieux » pour lesquels un vieillissement de 12 ans minimum serait exigé.

Je soutiens la démarche de votre ODG consistant à créer un nouveau segment pour mieux répondre à la demande du marché de la distribution spécialisée.

S'agissant de la dénomination de ces produits, le point 3 de l'article L.412-1 du code de la consommation dispose que les mentions d'étiquetage relatives aux qualités substantielles des produits doivent être définies par un décret en conseil d'Etat. Ainsi, l'article 11 du décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage des produits vitivinicoles prévoit l'utilisation des mentions de vieillissement « vieux », « très vieux » et « extravieux » pour les vins de liqueurs et renvoie vers les cahiers des charges pour leur définition¹.

L'article 7 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires précise que « les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur,

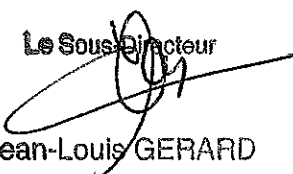
¹ Article 11 du décret n°2012-655 relatif notamment à l'étiquetage des produits vitivinicoles : « Pour les vins de liqueur, les qualificatifs « vieux », « très vieux » et « extravieux » sont réservés aux vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée pour lesquels ces termes sont définis dans leur cahier des charges ».


notamment : a) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, [...], les qualités, la composition [...] de cette denrée ».

Or l'expression « cœur de... » présente une connotation qualitative et n'a que très peu de lien avec une durée de vieillissement. Considéré dans son acception la plus commune, l'expression « cœur de... » désigne la partie centrale ou essentielle de quelque chose. Par ailleurs, cette mention reste sans rapport avec les mentions « vieux » et « très vieux » déjà utilisées : le consommateur ne pourra donc en aucun cas établir une échelle de référence entre un « cœur de Pineau » et un Pineau vieux.

Dès lors et sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, il convient de ne pas utiliser la mention « Coeur de Pineau » pour identifier ce segment sous peine d'induire le consommateur en erreur sur les caractéristiques essentielles du produit considéré

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Le Sous-Directeur

Jean-Louis GERARD

 <p>le Directeur</p>	<p style="text-align: center;">Lettre de mission de la commission d'enquête Demande de modification en AOC « Pineau des Charentes »</p>	<p style="text-align: center;">Page 1/2</p>
---	--	---

2

Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie : séance du 15/12/2015.

Modification :

Instance	Date	Motif
Commission permanente (délégation du Comité national)	19 Janvier 2017	Modification des missions

Membres de la commission d'enquête :

- Michel BRONZO (Président)
- Philippe PELLATON
- Yann SCHYLER
- Alain BACCINO

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée d'étudier la demande de modifications du cahier des charges de l'AOC « Pineau des Charentes ».

Ses travaux devront s'inscrire dans le cadre des orientations et décisions prises par le comité national. Un premier travail d'analyse, réalisé par l'équipe projet, lui sera fourni.

La commission d'enquête expertisera notamment :


- la demande d'augmentation du rendement butoir en produit fini ;
- les modalités de la déclaration annuelle d'affectation ;
- les modalités d'application des exigences attendues par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux de vie pour l'introduction d'un cépage local ancien ;
- l'encadrement des valeurs cibles pour la réfraction du rendement et de la charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP) ;
- la pertinence des nouvelles dispositions portant sur la nouvelle segmentation des produits et en particulier la dénomination pour les Pineau des Charentes de 36 mois d'élevage sous bois ;
- la rédaction des paragraphes portant sur la date de mise en circulation des produits, règles de présentation et étiquetage.

Dans le cadre de son instruction, la commission d'enquête pourra s'appuyer sur les analyses et les alertes présentées par les services de l'INAO.

Résultat à obtenir :

Rédaction d'un rapport exposant les résultats de l'analyse de la demande et présentation de ce rapport au comité national.

Echéancier souhaitable :

 <p>INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ</p> <p>le Directeur</p>	<p>Lettre de mission de la commission d'enquête Demande de modification en AOC « Pineau des Charentes »</p>	<p>Page 2/2</p>
---	--	------------------------

Remise d'un rapport portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO au plus tard le ~~30 novembre 2016~~ **30 septembre 2017**.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet :

Laurent FIDELE (l.fidele@inao.gouv.fr)

Site INAO de Bordeaux - Porte de Bègles - 1 quai Wilson - 33130 BEGLES

Tél. : 05 56 01 73 44 – Fax. : 05 56 01 05 74

Le secrétaire de la commission d'enquête :

Kristèle JOLIBOIS (k.jolibois@inao.gouv.fr)

Site INAO de Cognac – 3 rue Samuel Champlain – 16100 CHATEAUBERNARD

Tél. : 05-45-35-30-00

Olivier COUTEAUX (o.couteaux@inao.gouv.fr)

Site INAO de Pau - Maison de l'agriculture, 124 bd Tourasse - 64 078 PAU Cedex

Tél : 05 59 02 86 62 Fax : 05 59 30 70 16

Fait à Montreuil, le

Le Directeur de l'INAO

Jean-Luc DAIRIEN