

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « PAYS D'OC »

AVERTISSEMENT

Le cahier des charges ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des Indications Géographiques Protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO.

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc »
homologué par l'arrêté du 6 décembre 2019 publié au JORF du 20 décembre 2019

Chapitre I - DÉNOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 — Nom de l'Indication Géographique Protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », initialement reconnue en vin de Pays d'Oc par le décret du 15 octobre 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 — Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par le nom de l'une des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

- « Coteaux de Narbonne ».
- « Cité de Carcassonne ».

3 — Description des produits

3.1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est réservée aux vins tranquilles, aux vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs et aux vins « gris » et « gris de gris ».

Un vin « gris » désigne un vin rosé de teinte rosée très peu soutenue.

Un vin « gris de gris » désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et vins de raisins surmûris.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs.

La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés et blancs.

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.

En cas de ~~désalcoolisation~~ **réduction de la teneur en alcool**, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9% vol.

Les vins rosés et les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent une teneur en fer maximale de 10 mg/litre.

Les vins blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ayant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale

à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Descriptif des produits

L'IGP « Pays d'Oc » se décline dans une large gamme de produits, dont plus de 90% des volumes sont des vins de cépage. A côté de variétés méditerranéennes comme le Grenache, le Cinsault et la Syrah, préférentiellement utilisés pour élaborer des vins gris et rosés fruités et légers, des cépages implantés récemment tels que Merlot, Cabernet-Sauvignon et Pinot noir permettent la production de vins rouges structurés aux arômes de fruits rouges. Les vins blancs, vifs et aromatiques, proviennent essentiellement de cépages tels que le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier.

De plus petites productions peuvent se décliner en vins issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ; ceux-ci sont riches en sucre et développent des arômes complexes.

4 — Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles destinés à produire des vins à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes du département de la Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique « Pays d'Oc » complétée par l'unité géographique plus petite « Coteaux de Narbonne » la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (à l'exclusion des sections cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 et G 7), Marcorigan, Moussan, Ouveillan, Salles d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique « Pays d'Oc » complétée par l'unité géographique plus petite « Cité de Carcassonne » la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Berriac, Bouilhonnac, Carcassonne, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Cazilhac, Couffoulens, Leuc, Montirat, Palaja, Pennautier, Pezens, Preixan, Rouffiac-d'Aude, Trèbes, Verzeille et Villedubert, Villemoustaussou, Villeséquelande.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales :

Anglès, Arles, Avignon (n°1, n°2, n°3), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (communes de Le Pontet, Vedéne), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Vaison-la-Romaine (communes de Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique « Pays d'Oc », complétée par l'unité géographique plus petite « Coteaux de Narbonne », la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées sur le territoire des communes du département de l'Aude suivantes : Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Névian, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Raissac-d'Aude, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sigean et du département de l'Hérault suivantes : Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan-lez-Enserune, Quarante, Vendres.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique « Pays d'Oc », complétée par l'unité géographique plus petite « Cité de Carcassonne », la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées sur le territoire des communes du département de l'Aude suivantes : Alairac, Aragon, Arzens, Badens,

Bagnoles, Barbaira, Capendu, Conques-sur-Orbiel, Floure, Fontiès-d'Aude, Ladern-sur-Lauquet, Laure-Minervois, Lavalette, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mas-des-Cours, Montclar, Monze, Moussoulens, Pomas, Roullens, Rustiques, Saint-Hilaire, Sainte-Eulalie, Ventenac-Cabardès, Villalier, Villefloure, Villegailhenc.

5 — Encépagement

Les vins tranquilles et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

	Vin Rouge	Vin Rosé	Vin Blanc
Cépages principaux	Alicante Henri Bouschet N	Cabernet Franc N	Altesse B
	Cabernet Franc N	Cabernet Sauvignon N	Alvarinho B
	Cabernet Sauvignon N	Caladoc N	Bourboulenc B
	Caladoc N	Carmenère N	Chardonnay B
	Carignan N	Cinsault N	Chasan B
	Carmenère N	Clairette rosé Rs	Chenin B
	Cinsault N	Cot N (ou Malbec)	Colombard B
	Cot N (ou Malbec)	Gamay N	Gewurztraminer Rs
	Gamay N	Gewurztraminer Rs	Grenache blanc B
	Grenache N	Grenache gris G	Grenache gris G
	Marselan N	Grenache N	Gros Manseng B
	Merlot N	Marselan N	Macabeu B
	Mondeuse N	Merlot N	Marsanne B
	Morrastel N	Mondeuse N	Mauzac B
	Mourvèdre N	Morrastel N	Muscat à petits grains B
	Muscat à petits grains rouges Rg	Mourvèdre N	Muscat d'Alexandrie B
	Négrette N	Muscat à petits grains rouges Rg	Petit Manseng B
	Nielluccio N	Muscat de Hambourg N	Pinot blanc B
	Petit Verdot N	Négrette N	Pinot gris G
	Pinot noir N	Nielluccio N	Riesling B
	Portan N	Petit Verdot N	Roussanne B
	Syrah N	Pinot gris G	Sauvignon B
	Tempranillo N	Pinot noir N	Sauvignon gris G
	Portan N	Sémillon B	
	Sauvignon gris G	Sylvaner B	
	Syrah N	Terret blanc B	
	Tempranillo N	Vermentino B (ou Rolle B)	
		Viognier B	
Cépages secondaires		Carignan N	Carignan blanc B
		Chenanson N	Clairette B
	Chenanson N		Piquepoul blanc B

			Ugni blanc B
Cépages secondaires d'innovation	Cabernet Cortis N	Cabernet Cortis N	Cabernet blanc B
			Muscaris B
			Soreli B
			Southern gris B

6 — Récolte

Dans la déclaration de récolte, la récolte d'IGP « Pays d'Oc » ne peut être déclarée que sur une superficie qui ne fait l'objet d'aucune autre récolte de vin.

Pour les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » ayant un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 15 % vol., le moût présente une richesse naturelle minimale en sucre (glucose + fructose) de 252 g/L.

7 — Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Pays d'Oc » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare :

- de 90 hectolitres pour les vins rouges et blancs,
- de 100 hectolitres pour les vins rosés, gris et gris de gris.

Les lies, les bourbes et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder au-delà de ce rendement maximum de production, 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés, gris et gris de gris, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

8 — Transformation – Stockage – Conditionnement

8.1 - Transformation

8.1.1 - Dispositions générales

Le ou les cépages principaux doivent représenter plus de 50 % du volume du vin revendu.

Le ou les cépages secondaires doivent représenter moins de 50 % du volume du vin revendu.

Le ou les cépages d'innovation doivent représenter au maximum 15 % du volume de vin revendu.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention d'un seul cépage à condition :

- que ce cépage soit issu de la liste des cépages principaux,
- que le vin soit revendu avec le nom de ce cépage
- que le vin en soit issu à 85 % minimum.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention de deux ou plusieurs cépages à condition :

- que ces cépages soient issus de la liste des cépages principaux,
- que le vin soit revendu avec la mention de ces cépages assemblés ou non,
- que chaque cépage représente 15% au moins du volume de vin assemblé.

Un cépage blanc issu de la liste des cépages principaux ou de la liste des cépages d'innovation peut entrer dans la composition d'un vin rouge ou rosé à condition que :

- Les moûts issus de ces cépages soient vinifiés ensemble,
et
- Le moût du cépage blanc issu de la liste des cépages principaux représente au maximum 20 % du volume de vin revendu,
ou

- Le moût du cépage blanc issu de la liste des cépages d'innovation représente au maximum 15 % du volume de vin revendiqué,

Les vins de raisins surmûris doivent être issus à 100% du millésime revendiqué.

La fermentation malolactique est achevée au stade de la première dégustation organoleptique (**teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,40 g/l**), pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » à l'exception des vins portant la mention « primeur » ou « nouveau » rouges et des vins de raisins surmûris rouges.

8.1.2 - Dispositions particulières

Pour les vins de raisins surmûris

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent faire l'objet d'un élevage minimum d'une durée de 6 mois à compter de la récolte.

Pour les vins comportant la mention « sur lie »

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent sur leur lie fine de vinification au moment de la mise en bouteille.

8.2 - Conditionnement des vins comportant la mention « sur lie »

La mise en bouteille des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peut être effectuée qu'à partir du 21 mars suivant la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » sont embouteillés dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate afin de préserver les caractéristiques essentielles de ces vins et de conserver le léger perlant les caractérisant en minimisant les pertes en CO₂ endogène.

9 — Lien au territoire

9.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production s'étend sur l'ensemble des départements du Languedoc-Roussillon, Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales en totalité ainsi que sur 6 communes de la Lozère.

Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire. Quel que soit la nature géologique d'origine, les vignes se développent sur des sols propices présentant des caractères communs : sols secs et plutôt pierreux, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond.

L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400mm à près de 1000 mm.

Ce climat typiquement méditerranéen permet une implantation bien adaptée des différents cépages, en fonction de leur maturité plutôt précoce ou plus tardive.

9.2 - Spécificité du produit

Si le premier vignoble languedocien est créé par les Grecs au VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, c'est à l'époque romaine que le premier grand vignoble s'est installé, et ne cessera de connaître depuis, des périodes de croissance et décroissance en fonction des aléas économiques.

Au XIX^{ème} siècle, avec le développement du chemin de fer s'installe une quasi-monoculture de la vigne, et depuis cette période le vignoble n'a cessé d'évoluer et de connaître des transformations techniques importantes.

En 1979, dans une période de remise en question et de besoin de différenciation des produits issus de la vigne, sont créés les vins de pays et le décret du 10 octobre 1987 reconnaît un vin de pays à dimension régionale : le vin de Pays d'Oc.

Perpétuant la tradition méditerranéenne d'échanges, qui a de tous temps connu une circulation importante des cépages, l'IGP « Pays d'Oc » s'est construite sur la mise en avant de variétés historiques languedociennes, mais aussi extrarégionales.

63 cépages sont actuellement reconnus pour la production de l'IGP « Pays d'Oc », et à côté de variétés méditerranéennes comme les Carignan, Grenache, Cinsault et Syrah qui côtoient des cépages français de renommée internationale implantés plus récemment tels que Merlot, Cabernet-sauvignon, Pinot noir et Caladoc en rouge, chardonnay, sauvignon, viognier et Alvarinho en blanc, pour les plus importants.

Individuels mais complémentaires, ces différents cépages s'adaptent parfaitement aux conditions climatiques du territoire de l'IGP « Pays d'Oc », tout particulièrement dans la période de réchauffement climatique avérée au niveau régional. Ils permettent également de laisser s'exprimer la créativité des vigneron dans l'élaboration de cuvées authentiques. Ainsi, par exemple, le cépage « petit verdot » arrive à maturité suffisante pour une élaboration en vin mono-cépage.

Les cépages méditerranéens sont utilisés préférentiellement pour élaborer des vins rosés. Mais le cépage Carignan s'exprime harmonieusement au travers d'une élaboration en vins rouges à la robe colorée avec une possibilité d'assemblage, notamment avec le cépage merlot.

La production des vins issus de ces différents cépages est en constante progression. L'équilibre tend vers une moitié des volumes en vins rouges, un quart chacun pour les vins rosés et blancs.

La commercialisation des vins avec la mention d'un à plusieurs cépages représente 95 % des volumes produits, positionnant l'IGP « Pays d'Oc » comme le leader européen des vins de cépages.

Afin d'assurer une qualité optimale des produits, les conditions de production et les paramètres analytiques sont définis avec rigueur et les vins font l'objet d'une dégustation systématique de tous les lots.

Cette empreinte méditerranéenne du territoire permet l'expression de vins issus en grande majorité d'un seul cépage.

Ainsi, les vins blancs de teinte jaune offrant des reflets allant du vert au jaune d'or, issus par exemple des cépages viognier et chardonnay présentent une minéralité marquée et plus généralement ces vins blancs présentent une certaine puissance aromatique qui va de l'agrumes à la note florale (fleurs blanches, violette, ...) rehaussée d'une pointe de vivacité.

Les vins rosés, aux reflets violets à rose pâle pour les vins gris et gris de gris, s'expriment au travers de caractères frais et légers, tout en finesse, avec des notes harmonieuses de fruits (cassis, fraise) et de fleurs. Notamment les cépages cinsault, grenache, syrah révèlent ces caractéristiques qualitatives.

Les vins rouges de teinte généralement grenât plus ou moins soutenu, couvrent un panel d'arômes à l'amplitude plus ou moins accentuée allant des fruits rouges (cassis, framboise, cerise...) aux plus marquées de type épicé, réglissé ou cacaoté. Grâce à leur excellente maturité, ils sont concentrés en tanins doux et en matière colorante.

Certaines cuvées font l'objet d'un élevage principalement en assemblage où chaque cépage apporte ses saveurs (cuir, sous-bois), son intensité colorante (rouge soutenu, violette) et sa structure tannique en fonction des méthodes modernes de vinification.

Une petite partie de cette production est déclinée en vins primeurs de teinte rouge vif, peu soutenu, aux saveurs immédiatement fruitées.

Le Domaine Royal de Jarras, dans le Gard, propriété des moines bénédictins de l'abbaye de Psalmodie, racheté par Saint Louis en 1244, s'est ouvert en 1883 via la Compagnie des Salins du Midi à une grande production viticole sur la base d'un concept de « modernité rurale ».

Souvenir d'un passé ancien où le Languedoc produisait des vins généreux, seuls capables de se conserver et de se transporter, une petite production de vins surmûris aux reflets jaune paille à brun, aux arômes

de poire et de fruits jaunes, obtenue par passerillage et/ou par la présence de pourriture noble, est élaborée en IGP « Pays d'Oc ».

La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate qui figurent dans le cahier des charges pour les vins bénéficiant de la mention « sur lie » ont pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques de ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO₂ qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique.

La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit, sont des moyens qui à l'usage, se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air, et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots lors de l'embouteillage.

9.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Dans un contexte géographique très favorable à la viticulture, l'extraordinaire diversité des situations pédoclimatiques du Languedoc-Roussillon, qui s'étend des bords de la Méditerranée à plus de 400 mètres d'altitude, a permis l'implantation avec succès de très nombreux cépages prestigieux et assuré l'élaboration d'une large palette de produits de qualité.

La conjonction d'un environnement climatologique typiquement méditerranéen avec des sols plutôt secs, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond, favorise l'implantation de cépages variés et la meilleure adaptation de leur potentialité agronomique. L'expression de ces différents cépages à l'intérieur de ce territoire marqué par l'influence d'un climat méridional caractérise la particularité de l'IGP « Pays d'OC ».

Depuis leur reconnaissance en 1987, la progression de la production de l'IGP « Pays d'Oc » est constante et a pratiquement doublé au cours de la dernière décennie, assurant ainsi un renforcement de l'économie viticole autour de ces différents segments de production. Cette diversité de gamme permet de répondre aux attentes renouvelées des consommateurs.

Ce succès incontesté n'est rendu possible que sur la base d'une longue tradition de cette production, d'un savoir-faire ancestral et d'une adaptabilité parfaite des cépages aux sols et climat du territoire de l'IGP « Pays d'Oc ».

L'IGP « Pays d'Oc » fait indiscutablement la preuve, par sa production diversifiée de cépages, sur une gamme de produits complémentaires et qualitatifs, d'un vignoble moderne optimisé et adapté à son territoire, également soucieux et respectueux de son histoire.

Ce sont près de 2000 structures économiques, 200 caves coopératives, 1200 caves particulières, 65 négociants vinificateurs et plus de 450 négociants qui participent à la production et mise en marché de l'IGP « Pays d'Oc ».

Près de 115 000 hectares de vigne sont cultivés chaque année pour revendiquer des vins en IGP « Pays d'Oc » sur 240 000 hectares en Languedoc-Roussillon.

La restructuration engagée il y a ~~près~~ **plus** de 40 ans, tant au niveau de l'ingénierie œnologique que de l'évolution variétale, a bénéficié des travaux des centres régionaux de formation supérieure et de recherche scientifique et technique dédiés à la vitiviniculture : l'ENTAV dans le département du Gard où sont conservés l'ensemble des variétés et clones de vigne français, l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin à Montpellier et la halle technologique de l'INRA Pech Rouge dans le département de l'Aude.

Ainsi, les vins « Pays d'Oc » IGP, vins tranquilles et vins de raisins surmurs, grâce à leur spécificité cépage, se positionnent avec succès et renommée dans un marché non seulement européen mais également mondial.

Ils sont présents dans 170 pays, dont près de 75 % des volumes en Europe du Nord, 9 % en Amérique du nord et 7 % en Chine.

« Pays d'Oc » fait ainsi perdurer une longue tradition viticole dans un contexte de modernité qui facilite l'approche des consommateurs et contribue à la notoriété de l'IGP.

De nombreuses opérations de communication ont lieu tout au long de la campagne viticole, de la vendange à la dégustation du millésime tant sur le territoire qu'à l'étranger au travers de salons mondiaux. De plus, l'attractivité touristique de la région permet à de très nombreux touristes de découvrir le vignoble au travers de circuits en véhicules, ou à pieds, de se rendre dans les caveaux des vigneron et découvrir leurs vins, et d'apprécier le patrimoine architectural viticole. L'ensemble de ces actions contribue au développement et à la réputation de l'IGP « Pays d'Oc ».

L'Indication Géographique Protégée « Pays d'Oc » est ainsi depuis sa création et sans que cela se démente, au cœur du renouveau du Languedoc-Roussillon viticole et concourt au maintien du vignoble, élément fondamental et structurant de la vie des villages et de l'aménagement du territoire de cette région.

10 — Conditions de présentation et d'étiquetage

10.1 - Cépages

Le nom du ou des cépage(s) doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

10.2 - Mention « sur lie »

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée de la mention « sur lie » est accompagnée de l'année de récolte.

10.3 - Vins de raisins surmûris

L'étiquetage des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » comporte obligatoirement l'année de récolte.

10.4 - Mention « Vin de Pays »

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

10.5 – Unités géographiques plus petites

Le nom de l'unité géographique plus petite définie à l'article 2 figure immédiatement après les termes « Pays d'OC », l'ensemble de la dénomination pourra être présenté sur une ou deux lignes.

Les dimensions des caractères du nom d'une unité géographique plus petite définie à l'article 2 du présent cahier des charges ne doivent pas être supérieures en hauteur et en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

Chapitre II - EXIGENCES NATIONALES

1. OBLIGATIONS DECLARATIVES

1.1 - Dispositions générales

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

1.2 - Dispositions spécifiques

Les vins souhaitant bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent être revendiqués avec la mention du millésime.

La première revendication de la récolte est accompagnée de l'imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production.

Pour bénéficier de l'Indication géographique protégée « Pays d'Oc », la demande de revendication d'un vin est accompagnée d'une fiche d'identité du vin.

Les négociants-vinificateurs doivent fournir la liste de leurs fournisseurs de vendange (raisins et moûts) avec leur déclaration de récolte, leur imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production, et le document d'accompagnement correspondant tel que défini par le règlement communautaire n° 436/2009 jusqu'au dépôt de la déclaration de production (SV12).

Dans la déclaration de récolte, ainsi que dans la déclaration de revendication, les vins de raisins surmûris doivent figurer séparément des autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

Pour les vins de raisins surmûris, une déclaration d'intention préalable est fournie au moment de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peuvent être revendiqués qu'à compter du 1^{er} février suivant la récolte **et font l'objet d'une déclaration auprès de l'ODG et de l'organisme de contrôle avant toute mise en bouteille.**

Tout opérateur souhaitant effectuer un changement de dénomination pour bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Pays d'Oc » doit déposer sa déclaration de changement de dénomination au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

2. PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIÉES AU CONTRÔLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total et critères spécifiques	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

Chapitre III - AUTORITE CHARGÉE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est :

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Immeuble Le Guillaumet – 60, avenue du Général de Gaulle – 92046 PARIS LA DÉFENSE Cedex.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE est accrédité par le Cofrac au regard des critères définis par la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Bureau Veritas Certification France, 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. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

L'autorité compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

INAO - 12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003 - 93 555 Montreuil cedex

Tél : 01 73 30 38 99 - Mél : info@inao.gouv.fr

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