

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Maury »**

## **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- 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'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« MAURY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

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

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

**1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « grenat » ou « tuilé », pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.**

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins **doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé »** et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins **doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge »** et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Maury » est réservée aux vins tranquilles rouges et **aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « grenat » ou « tuilé ».**

~~L'appellation s'origine contrôlée « Maury » est réservée aux vins doux naturels blanc et rouges~~

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

*1°- Aire géographique*

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

Sont assurés sur le territoire des communes de Maury, Rasiguères, Saint-Paul-de-Fenouillet et Tautavel (Département des Pyrénées-Orientales) :

- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et **le conditionnement des vins doux naturels.**

*2°- Aire parcellaire délimitée*

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

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

*3° - Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation, est constituée par :

OPERATIONS DE LA PRODUCTION	AIRE DE PROXIMITE IMMEDIATE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles ;</li> <li>- Pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins doux naturels</li> </ul>	<p>Lieux-dits cadastrés situés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estagel : lieux-dits cadastrés « Le Village » et « Lou Pla » ;</li> <li>- Saint-Arnac : lieu-dit cadastré « Las Pujals ».</li> </ul>
<p><b>Pour le conditionnement des vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Département de l'Aude</u> : Bages, Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Gruissan, Leucate, Narbonne, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;</li> <li>- <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Alénia, Ansignan, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillet, Cerbère, Collioure, Céret, Clairà, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Felluns, Fourques, Ille-sur-Têt, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Lluçia, Maureillas-las-Illas, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prugnanes, Reynès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Terrats, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Tréviach, Trilla Trouillas, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.</li> </ul>

## V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) – Les vins sont issus des cépages suivants :

VINS DOUX NATURELS	
<p><del>Les vins rouges sont issus des cépages suivants</del>  <b>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépage principal : grenache N ;</li> <li>- cépages complémentaires : grenache blanc B, grenache gris G ;</li> <li>- cépages accessoires : carignan N, macabeu B et syrah N.</li> </ul>
<p><del>Les vins blancs sont issus des cépages suivants</del>  <b>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon);</li> <li>- cépages accessoires : muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).</li> </ul>
VINS TRANQUILLES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépage principal : grenache N ;</li> <li>- cépages complémentaires : carignan N, mourvèdre N, syrah N ;</li> <li>- cépage accessoire : lledoner pelut N.</li> </ul>	

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

VINS DOUX NATURELS	
<p><del>Vins rouges</del>  <b>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »</b></p>	<p>a) - <u>Règles de proportion à l'exploitation</u>                      - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.                      - La proportion du cépage macabeu B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p> <p>b) - <u>Règles de proportion à la parcelle</u>                      La proportion des cépages carignan N et syrah N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>
<p><del>Vins blancs</del>  <b>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »</b></p>	<p>La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p>
VINS TRANQUILLES	

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 60% et inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation.
- La proportion du cépage lledoner pelut N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 4000 pieds à l'hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer, tous les 6 rangs, d'un rang présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre

#### b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"><li>- La taille doit être effectuée au plus tard le 15 avril ;</li><li>- Les vignes sont conduites en gobelet ;</li><li>- Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.</li></ul>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Le cépage syrah N peut être : <ul style="list-style-type: none"><li>- soit conduit en éventail, cordon de Royat ou échelas et taillé avec un maximum de 7 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;</li><li>- soit taillé en Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pieds dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.</li><li>- Le rajeunissement de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle.</li></ul>
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

#### c) - Règles de palissage de hauteur de feuillage

CONDUITE OU TAILLE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple	- Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs ;
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2° - *Irrigation*

L'irrigation des parcelles destinées à la production de vins doux naturels est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - *Récolte*

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

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

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

2° - *Maturité du raisin*

a) - Vins doux naturels

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

b) - Vins tranquilles

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 216 grammes par litre de moût.

c) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

### VIII - Rendements – Entrée en production

#### 1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

- 30 hectolitres de moût à l'hectare pour les vins doux naturels ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles.

#### 2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à

- 40 hectolitres de moût à l'hectare pour les vins doux naturels ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles.

#### 3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

#### 4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

#### 1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

#### a) – Assemblage des cépages

VINS DOUX NATURELS	
<b>Pour les vins rouges</b> <b>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les vins sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement et majoritairement le cépage grenache N ;</li><li>- La proportion du cépage macabeu B est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.</li></ul>

<del>Pour les vins blancs</del> <b>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »</b>	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.
VINS TRANQUILLES	
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement	

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins tranquilles prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins destinés à une transaction **et au stade du conditionnement** ~~à une expédition hors du territoire national, ou prêts à être mis à la consommation~~, répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS DOUX NATURELS		
Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%	
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45	
<b>Intensité colorante (DO 420 + DO 520)</b>	<b>Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »</b>	<b>Inférieure ou égale à 2,50</b>
	<b>Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »</b>	<b>Supérieure ou égale à 2,80</b>
	<b>Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »</b>	<b>Supérieure ou égale à 4</b>
VINS TRANQUILLES		
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Vins avec titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14%	Inférieure ou égale à 3
	Vins avec titre alcoométrique naturel supérieur à 14%	Inférieure ou égale à 4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Pour les vins doux naturels, le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2°ci-après ;
- Pour l'élaboration des vins doux naturels, l'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

e) - Matériel interdit



L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'égrappoirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de la cuverie de vinification

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

g) – Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

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

2°- Dispositions par type de produit

VINS DOUX NATURELS	
DISPOSITIONS GENERALES	
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
e) les vins à l'appellation d'origine contrôlée « Maury » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte.	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> mars de la 3 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> septembre de la 5 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».
VINS TRANQUILLES	
Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.	

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - **Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins bénéficiant des mentions « blanc » ou « grenat » sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.**

**Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.**

**b) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.**

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

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

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

VINS DOUX NATURELS	
AOC « Maury »	1 <sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte
<b>Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « grenat »</b>	<b>1<sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte</b>
<b>Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »</b>	<b>1<sup>er</sup> mars de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte</b>
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	1 <sup>er</sup> septembre de la 5 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
VINS TRANQUILLES	
1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.	

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

VINS DOUX NATURELS	
AOC « Maury »	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
<b>Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »</b>	<b>15 février de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte</b>
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
VINS TRANQUILLES	

15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

### **XI. - Mesures transitoires**

#### *1°- Aire parcellaire délimitée (vins doux naturels)*

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

#### *2°- Encépagement (vins doux naturels)*

Les parcelles de vigne plantées avant le 1<sup>er</sup> août 1975 avec les cépages grenache N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B, en mélange de plants, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le tri de la vendange soit réalisé lors de la récolte sur lesdites parcelles.

#### *3°- Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, ainsi que les parcelles ayant bénéficié d'une autorisation pour l'alignement d'îlots et identifiées par leurs références cadastrales auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité sur les communes de Tautavel et Saint-Paul-de-Fenouillet, présentant une densité à la plantation comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vieilles vignes en place à la date du 31 juillet 2009, plantées au carré, dont des rangs ont été arrachés aux fins de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

c) – Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

d) – Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, au sein desquelles l'arrachage de rangs a conduit à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

#### *4°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

**La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », s'applique à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2014.**

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

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

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

#### a) – Vins doux naturels

- Les termes «vin doux naturel» sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes

- **Les mentions « ambré », « blanc », « grenat » et « tuilé », figurent obligatoirement sur l'étiquetage.**

**Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures**

- **les vins bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.**

- l'indication du cépage ne peut figurer sur le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

#### b) – Vins tranquilles

Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage et est inscrit immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

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

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vins tranquilles.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;

- son numéro EVV ou SIRET ;

- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

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

## *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> février de l'année suivant celle de la récolte. Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

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

## **3. Déclaration de conditionnement pour les vins bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat »**

**Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat » doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.**

**Cette déclaration, complétée des informations exigées au point 2. du présent chapitre vaut déclaration de revendication.**

## *4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou de retiraisons*

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

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

## *5. Déclaration de conditionnement*

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

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

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

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

## *7. Déclaration de repli (vins doux naturels)*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant ce repli.

## *8. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours avant ce déclassement

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

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

Cette déclaration précise :

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

## **II. - Tenue de registres**

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

### *1. Suivi de maturité*

Suivi de maturité :

- avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ;
- ou enregistrement de la richesse en sucre de raisins lors de la vendange pour la production de vin doux naturel et de vins tranquilles ;
- ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis de la cuve lors du mutage, pour les vins doux naturels.

### *2. Registre relatif aux dispositions transitoires*

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

## CHAPITRE III

### **I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'ÉVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site

<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau élaboré à cet effet.
Entretien général	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (enregistrement des contrôles de maturité par les opérateurs)
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Mutage (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Normes analytiques : - <b>au stade de la transaction ou du conditionnement, pour les vins doux naturels ;</b> - au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins tranquilles	Contrôle documentaire et/ou examen analytique
- Au stade <b>de la transaction ou du conditionnement pour les vins doux naturels ;</b> - au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur pour les vins tranquilles	Examen organoleptique

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage : - <b>mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ;</b> - <b>mentions « blanc », « grenat » avec indication du millésime ;</b> - indication « sec »; - indication du nom du cépage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.08.00

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

-----