

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Muscat de Saint Jean de Minervois »**

## **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  
«MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », initialement reconnue par le décret du 10 novembre 1949, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

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

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

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

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, **la récolte des raisins, la vinification l'élaboration et le conditionnement des vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »**, sont assurées sur le territoire de la commune du département de l'Hérault de Saint-Jean-de-Minervois.

*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 4 novembre 1993.

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

**V. - Encépagement**

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

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

DISPOSITIONS PARTICULIERES
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
- Les vignes sont conduites en gobelet. - Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - Lors de la taille de formation, les coursons sont installés à une hauteur maximale de 0,50 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du niveau du sol jusqu'à la partie inférieure des coursons.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les vignes âgées de plus de 20 ans (21 <sup>ème</sup> feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
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 %.

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

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles 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*

L'épamprage du tronc est réalisé avant le 15 juin.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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

*1°- Récolte*

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

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

b) - Dispositions particulières de récolte

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

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

*2°- Maturité du raisin*

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

## **VIII - Rendements – Entrée en production**

*1°- Rendement*

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

*2°- Rendement butoir*

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

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

Les vins 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 ;

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Normes analytiques

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

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 125

#### b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite
- Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées au 2° ci-après, sont autorisés.

#### c) - Matériel interdit

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

#### d) - Capacité de la cuverie de vinification.

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

#### e) - 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.

#### f) - Maîtrise des températures de fermentation.

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

### 2°- Dispositions par type de produit

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

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

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

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

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES
------------------------

<p>Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;</li><li>- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.</li></ul> <p>Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement</p>	
<b>DISPOSITIONS PARTICULIERES</b>	
<b>Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur produisant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin.</b></li><li>- <b>Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.</b></li></ul>

#### *4°- Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural

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

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervo » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre de l'année de récolte.

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

#### *1°- Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

##### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

#### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

#### *3°- Interactions causales*

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

Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce avant le 31 juillet 2009 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 à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges

### **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 « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée » en caractères très apparents.

### *2°- Dispositions particulières*

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

b) – 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.

**c) - Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural sont obligatoirement présentés, sur les étiquettes, avec la mention « Muscat de Noël ».**

**La mention est inscrite en caractères dont les dimensions ne sont pas inférieures, en hauteur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.**

**La mention figure également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.**

d) - **Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.**

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

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

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

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

Cette déclaration précise :

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

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

#### *2. Déclaration de revendication*

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

Elle indique :

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

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

### *3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

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

### *4. Déclaration de conditionnement*

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

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

### **5. Déclaration de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »**

**Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération. L'organisme de défense et de gestion en informe dans les meilleurs délais l'organisme de contrôle agréé.**

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

### *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 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.

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

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

### *1. Suivi de maturité*

Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

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

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

### *3. Plan de cave*

Il permet notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## **CHAPITRE III**



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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<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
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire
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</b> - Conduite du vignoble	
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 indicatif élaboré à cet effet.
Epamprage	Visite sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Récolte et transport des grappes entières de raisin	Visite sur le terrain
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Vérification documentaire et visites sur site
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	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, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade <b>de la transaction et du conditionnement de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.</b>	Contrôle documentaire et/ou examen analytique
Au stade <b>de la transaction et du conditionnement de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.</b>	Examen organoleptique
<b>Mention « Muscat de Noël », avant conditionnement</b>	<b>Examen organoleptique de tous les lots</b>
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>	
<b>Type de contenant, lieu de conditionnement (mention « Muscat de Noël »)</b>	<b>Contrôle documentaire et contrôle sur site</b>
<b>Etiquetage : mention « Muscat de Noël » avec indication du millésime.</b>	<b>Contrôle documentaire et contrôle sur site</b>

## 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

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.

-----