

## **EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MONBAZILLAC »**

### **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~~.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE  
« MONBAZILLAC »**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

/.../

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

*1°- Dispositions générales*

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

a) - Assemblage des cépages

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

VINS, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs	Supérieure à 45	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	Supérieure à 85	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

~~Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 20%.~~

**L'enrichissement par sucrage à sec ou MCR ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.**

**L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le TAVT à un niveau de 20 % vol.**

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

*2°- Dispositions par type de produit*

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,
- 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*

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique de stockage pour les produits conditionnés.

b) - La température du local de stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est maîtrisée par une isolation adaptée.

c) - Les bouchons sont entreposés dans un local adapté.

*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 à partir du 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

/.../