

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« BANYULS »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

~~Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « hors d'âge » et « Rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.~~

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « rosé », « rimage » ou « traditionnel » 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 « traditionnel » 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 « traditionnel », 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 « Banyuls » est réservée aux vins doux naturels ~~blancs, rosés et rouges~~ **uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « rosé », « rimage » ou « traditionnel ».**

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, **la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage »** sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins ne peuvent être issus de parcelles de vigne qui, par la nature de leur sol ou leur situation, sont impropres à produire le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

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 pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, pour **la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage »** est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre , Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

Auxquelles s'ajoutent pour l'élevage et le conditionnement des vins et l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage » le territoire des communes suivantes des Pyrénées-Orientales : Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. – Encépagement

1°- *Encépagement :*

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

—cépages principaux : ~~grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain) et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon);~~

—cépages accessoires : ~~carignan N, cinsaut N et syrah N.~~

MENTIONS	ENCEPAGEMENT
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, tourbat B (appelé localement malvoisie du Roussillon) ; - cépages accessoires : marsanne B, muscat petits grains B et muscat d'Alexandrie B, roussanne B, vermentino B, carignan B
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (appelé localement malvoisie du Roussillon) ; - cépages accessoires : muscat petits grains B, et muscat d'Alexandrie B
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	- cépage principal : grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, mourvèdre N syrah N.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	- cépages principaux : grenache gris G, grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, mourvèdre N, syrah N.

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*

MENTIONS	REGLES DE PROPORTION
<p>Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »</p>	<p>a) - Règles de proportion à l'exploitation La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement. b) - Règles de proportion à la parcelle La proportion des cépages marsanne B, roussanne B, vermentino B et carigan B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>
<p>Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »</p>	<p>Règles de proportion à l'exploitation La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement.</p>
<p>Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »</p>	<p>Règles de proportion à la parcelle La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>
<p>Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »</p>	<p>a) - Règles de proportion à l'exploitation La proportion cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. b) - Règles de proportion à la parcelle La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
<p>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</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>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.</p>

Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
<p>Les vignes sont conduites en gobelet ou éventail. Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille doit être effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.</p>

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
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 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par pied.

e) - Seuils de manquants.

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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*

~~a) Les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.~~

-

~~b) Afin de préserver le paysage caractéristique du vignoble, les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) ne peuvent pas faire l'objet de modifications importantes.~~

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que la préservation des éléments caractéristiques du terroir, en utilisant des matériaux traditionnels.

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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.

- Pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, la date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime ;

- Pour les autres cépages, la date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte.

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;

- La vendange doit être transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- *Maturité du raisin*

Les vins sont issus 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. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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^{ère} 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.

5°- Dispositions particulières

~~Pas de disposition particulière complémentaire.~~

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Banyuls » et « Collioure ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » ne doit pas être supérieure à la différence entre 40 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Banyuls » affectée d'un coefficient égal à 1,3.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

~~Les vins rouges sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement et majoritairement le cépage grenache N.~~

MENTIONS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux ; - La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% dans les assemblages ; - La proportion des cépages marsanne B, roussanne B, vermentino B, carignan B est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, 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 45	
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel »	Supérieure ou égale à 2,80
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rimage »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Comprise entre 0,40 et 0,70
Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;

- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

d) - Matériel interdit.

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

e) - 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.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

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 D'ELABORATION	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » « blanc » ou « rosé »	Les vins sont obtenus par séparation des moûts de la pulpe du raisin avant le début de la fermentation.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rimage »	Les vins sont obligatoirement mutés sur grains
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel »	Les vins sont obtenus par macération du moût avec la pulpe du raisin durant tout ou partie de la fermentation.
DISPOSITIONS PARTICULIERES D'ELEVAGE	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « rimage »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1^{er} 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 « traditionnel »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} 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 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} 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 ».

d) les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES	
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 ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin. - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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 :

MENTIONS	DATES
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	A partir du 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « traditionnel »	A partir du 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	A partir du 1^{er} septembre de la 5^{ème} année qui suit celle de la récolte.

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	- DATE
AOC Banyuls	- 1 ^{er} septembre 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 :

MENTIONS	DATES
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	1^{er} décembre de l'année de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « traditionnel »	15 février de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la 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

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 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 du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à la date du 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 du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel », l'élevage en milieu oxydatif

obligatoire jusqu'au 1^{er} mai de la 3^{ème} année suivant celle de la récolte est applicable à partir de la récolte 2012.

Pour les vins des récoltes antérieures, la durée minimale d'élevage des vins en milieu oxydatif est la suivante :

Récolte 2012	30 mois
Récolte 2011	24 mois
Récolte 2010	18 mois

b) - La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « blanc » ou « rimage », s'applique à compter du 1^{er} janvier 2014.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1^o- Dispositions générales

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

2^o- Dispositions particulières

~~Pas de disposition particulière complémentaire.~~

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 mentions « ambré », « blanc », « rimage », « rosé » ou « traditionnel » figurent obligatoirement sur l'étiquetage.

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

d) - Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « rimage » et « rosé » 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^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} 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 ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

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^{er} février de l'année suivant celle de la récolte.

Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc » et « rimage », la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé », la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée et la mention ;
- 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 ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

~~— de la liste des contenants 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 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 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 étant 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.

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, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

5. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »

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 trois jours ouvrés avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point 3. du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

6. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»

Tout opérateur souhaitant conditionner ou faire conditionner un vin bénéficiant de la mention « rosé » doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable d'intention de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération

7. 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.

8. Déclaration de repli

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 auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce repli.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

9. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

10. 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.

11. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration au service de l'INAO sans délai.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

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 des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. *Registre relatif aux dispositions transitoires :*

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

3. *Plan de cave*

Liste des contenants 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.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 --Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage : - Mentions « ambré », « traditionnel », « hors d'âge », « rancio » - Mentions « blanc » « rimage » et « rosé » avec indication du millésime.	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)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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 analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.