

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CALVADOS »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, 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 soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Calvados », initialement reconnue vin de pays du Calvados par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Grisy », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Calvados » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

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

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

4 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » sont réalisées dans le département du Calvados.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » complétée du nom de l'unité

géographique « Grisy » est réalisée sur le territoire de la commune suivante du département du Calvados : Vendevre

Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

5 – Encépagement et Conduite du vignoble

5.1- Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- **pour les vins rouges, rosés : abouriou N, auxerrois B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N grolleau N, grolleau gris G, merlot N, meunier N, négrette N, pineau d'Aunis N, pinot noir N, pinot gris G, portugais bleu N, poulard N.**
- **pour les vins blancs : auxerrois B, chardonnay B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenin B, folle blanche B, gewurztraminer Rs, grolleau gris G, melon B, müller-Thurgau B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat cendré B, muscat Ottonel B, orbois B, pinot blanc B, pinot gris G, riesling B, sacy B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs.**
- **pour les vins gris : abouriou N, auxerrois B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N grolleau N, grolleau gris G, merlot N, meunier N, négrette N, pineau d'Aunis N, pinot noir N, pinot gris G, portugais bleu N, poulard N.**

5.2 - Mode de conduite

L'écartement entre les rangs doit être de 2 mètres maximum.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Calvados » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

6.2 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » complétée ou non par le nom de l'unité géographique « Grisy » visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris et blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Au sein du département du Calvados se distingue par ses sols et son climat une zone de la moyenne vallée de la Dives, fleuve côtier traversant celui-ci du Sud au Nord.

Le vignoble s'y développe sur des sols argilo-calcaires superficiels, filtrants, et très pierreux, sur formations bathoniennes, en pente sud à sud-est, et à faible altitude (30 à 70m).

Il est sous l'influence climatique directe de la vallée de la Dives. Les précipitations y sont de l'ordre de 600 mm par an sur une moyenne trentenaire. Son micro-climat est à tendance océanique avec des nuances méridionales. Ainsi, les vignes sont implantées uniquement sur le territoire de l'ancienne commune de Grisy (rattachée depuis à celle de Vendeuvre).

Un vignoble existait déjà jusqu'à la fin du 18^{ème} siècle, à l'emplacement exact de celui actuel. Cet antécédent historique est attesté par des actes notariés, et la carte dite « de Cassini » géographe officiel du roi Louis XV.

Sa renaissance remonte à 1995.

7.2 – Spécificité du produit

Les vins sont généralement secs et d'une grande finesse. De plus petites productions en vins blancs et rosés peuvent présenter des notes moelleuses.

L'IGP Calvados se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau ». Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

7.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

La conjonction de facteurs naturels associant un sol mince calcaire en situation de pente exposée sud-est et soumis à un microclimat sec, exceptionnel en Normandie, a permis de révéler des vins d'une grande finesse.

La réputation du vignoble est déjà bien établie, notamment grâce à différents concours, et à sa diffusion extraterritoriale.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :

- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITES CHARGEES DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

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

12 rue Rol Tanguy

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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES

Vins tranquilles

	Min	Max
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol.	
TAV total		15 % vol.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l