

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Muscat de Rivesaltes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense de l'AOC "Muscat de Rivesaltes"
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	19 Avenue de Grande Bretagne BP 649 66006 PERPIGNAN CEDEX France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 468346263
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0) 468354909
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	mv@maisondesvignerons66.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC_Muscat_de_Rivesaltes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	décret 2011-1720 du 30 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Muscat de Rivesaltes journal officiel de la république française du 3 décembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Muscat de Rivesaltes (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 73, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

3. Vin de liqueur

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
- Les vins sont des vins doux naturels blancs. - Ils présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose plus fructose) de 100 grammes par litre, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage à l'alcool neutre d'origine vinique à 96 % vol., et un titre alcoométrique volumique total de 21,5%. - Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, et en anhydride sulfureux total, sont celles fixées par la réglementation communautaire.
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>
Les vins sont issus du cépage muscat à petits grains B et du cépage muscat d'Alexandrie B, cépage plus tardif. Les deux cépages développent des notes caractéristiques muscatées liées aux terpènes. Les vins jeunes ont généralement une couleur or pâle et des arômes évoquant souvent les fruits à chair blanche, les agrumes frais, les fruits exotiques, la

menthe, les fruits secs ou la rose.

Conservés en bouteille, avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent notamment vers des notes de miel, de fruits et d'agrumes confits.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin doux naturel
Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
a) - 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 oeuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur. b) - Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
------------------------------	--------------------

*Description de la pratique:*a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 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'interrang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
- 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.
- Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de conduite et de taille

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

b. Rendements maximaux:*Rendement maximal:*

- a) - Le rendement est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.
- b) - Le rendement butoir est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.
- c) - 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 de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;

- Département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Nèfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Félic-d'Amont, Saint-Félic-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

a. Zone NUTS

FR815	Pyrénées-Orientales
FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0
--------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre l ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs:

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2780 mètres);
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1450 mètres);
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

Elle s'étend sur le territoire de 89 communes du département des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude.

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu

épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages muscat d'Alexandrie B et muscat à petits grains B, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne. Les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de Pliny l'ancien (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « *province narbonnaise* » dont le Roussillon fait partie : « *L'aïgleucos des grecs (le moût) tient le milieu entre les substances douces et le vin : il est du au soin qu'on prend à l'empêcher de fermenter (...). Il y a aussi une espèce d'aïgleucos naturel, qui est nommé doux par les habitants de la province narbonnaise (...). Pour le faire, on conserve longtemps le raisin sur pied, en tordant le pédicule de la grappe* ».

La technique d'élaboration des vins doux naturels par « *mutage du vin par son esprit* » naît cependant véritablement au XIII^{ème} siècle, avec Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du

vin.

Les archives locales livrent de nombreux renseignements sur la nature des vins produits et sur les cépages cultivés au XIV^{ème} siècle parmi lesquels le « *muscat* ». Sous Pierre IV le cérémonieux (1336-1387), maintes commandes de « *muscat* » sont faites pour la table royale. Des traces de ventes de vins « *muscat* » existent également sous Jean 1^{er} (1387-1396), expédiés par terre et par mer au palais royal de Valence (1394).

Outre Perpignan et Rivesaltes, le « *muscat* » est dès lors cultivé avec succès en Roussillon de Salses, au Vernet, à Clairà et à Baixas comme l'atteste l'envoi en Avignon de dix charges de « *muscatell de Clairà* », « *pour l'usage de notre seigneur le pape* » en l'occurrence Benoît XIII, le 22 décembre 1394.

Cette production traditionnelle et d'usage a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité, avant qu'au XIX^{ème} siècle ne naisse la codification des vins doux naturels.

Elle débute par la loi Arago du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».

Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel », parmi lesquels les cépages muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B. Les premiers décrets de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins doux naturels sont promulgués le 06 août 1936,

A cette époque, l'indication « Muscat » complète le nom de toutes les appellations d'origine contrôlées reconnues. Des vins sont ainsi produits sous les noms de « Muscat de Banyuls », « Muscat de Maury », « Muscat du Haut-Roussillon », « Muscat des Côtes d'Agly », « Muscat de Rivesaltes ».

A la demande des opérateurs du négoce, exprimée en 1953, toutes les appellations d'origine contrôlées citées précédemment sont regroupées sous le seul nom de « Muscat de Rivesaltes », reconnu par décret en date du 29 août 1956, reconnaissance qui consacre le lien étroit entre le « Muscat » et cette commune, siège de la plupart des chais des négociants.

Depuis, la production s'est recentrée principalement sur le secteur maritime audois autour de Leucate et, dans le département des Pyrénées-Orientales, sur le « *Crest* », grand plateau de cailloux roulés émergeant entre Rivesaltes et Salses,

sur les terrasses de la Vallée de l'Agly et sur les collines des Aspres les secteurs de « Banyuls » et « Maury » étant plus propices au cépage grenache N.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5000 hectares pour une production moyenne de 130000 hectolitres, soit les 2/3 de la production totale des appellations d'origine contrôlées portant l'indication « Muscat », en France.

La tradition de consommer familialement le « *Muscat de l'année* », à l'occasion de la nativité, s'est perpétuée autour de Rivesaltes, tradition consacrée en 1999, par la reconnaissance de la mention « Muscat de Noël » pour les vins conditionnés et mis en marché à destination du consommateur dès le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte. Cette production représente, en 2009, environ 3000 hectolitres élaborés par une centaine de producteurs.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont élaborés à partir de raisins présentant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Ils sont issus du cépage muscat à petits grains B et du cépage muscat d'Alexandrie B, cépage plus tardif. Aussi des critères techniques, relatifs au lieu d'implantation, ont été définis pour chacun des 2 cépages et approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Les deux cépages développent des notes caractéristiques muscatées liées aux terpènes.

Les vins jeunes ont généralement une couleur or pâle et des arômes évoquant souvent les fruits à chair blanche, les agrumes frais, les fruits exotiques, la menthe, les fruits secs ou la rose.

Ces caractéristiques sont plus particulièrement attachées aux vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël », lesquels, afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, sont conditionnés chez l'opérateur vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Conservés en bouteille, avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent notamment vers des notes de miel, de fruits et d'agrumes confits.

Lien causal:

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.

La conjonction d'un climat sec, très ventilé et chaud, et de sols pauvres, drainés naturellement, a permis l'implantation des cépages exigeants au niveau sanitaire et exigeants en température et ensoleillement que sont les cépages muscat à petits grains B et surtout muscat d'Alexandrie B, qui trouve, au sein de la zone géographique, son seul point d'ancrage français.

Elle favorise également la production de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique.

Fin et frais, le cépage muscat à petits grains B apporte des parfums riches rappelant les fruits exotiques, la menthe et le citron.

Puissant et intense, le cépage muscat d'Alexandrie B donne de l'ampleur aux vins et apporte notamment des arômes rappelant les fruits mûrs, les raisins secs et la rose.

Ces caractéristiques aromatiques et liquoreuses à l'origine de la notoriété du « Muscat de Rivesaltes » sont révélées par le savoir-faire du producteur, acquis au fil des générations et, depuis plus de 7 siècles, par la maîtrise de la pratique du mutage.

Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, d'une part en ne retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée que les parcelles présentant des sols peu profonds, secs, pauvres en matières organiques, toujours caillouteux et bien drainés et d'autre part en fixant des critères techniques d'implantation précis pour chacun des cépages.

Ce savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la taille courte, la maîtrise de la production avec un rendement faible associé à l'interdiction d'irrigation, la fixation d'une date de début de vendanges pour chacun des cépages et ce pour 3 zones différentes.

Le mutage est réalisé à l'alcool neutre d'origine vinique en cours de fermentation. Cette neutralité permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et de bien assurer équilibre et stabilité physique.

Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » traduisent un usage local. Ils sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport afin de ne pas altérer leurs caractéristiques. Les producteurs se fixent

pour objectif de privilégier les caractères de jeunesse qui fondent la réputation de cette mention. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est obligatoire.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les éloges sur les vins du Roussillon, et plus particulièrement sur ceux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes », ne manquent pas et leur présence est attestée sur les tables les plus prestigieuses des anciens royaumes d'Europe.

De nombreuses commandes de « *vin de muscat* » faites notamment par Jean 1^{er}, Alphonse V, témoignent de la réputation des vins. Le roi de Castille fait commander, en 1447, « *huit charges de vins de muscat du mas de la Garriga* » (mas de la Garrigue, à proximité de la commune de Rivesaltes) pour les fêtes de Noël à Barcelone. Jacques Cœur fait charger sur ses navires marchands des futailles de vin rouge, de « *vin muscat* » et de nectar de vin.

Arthur Young dans « *Voyages en France* », en 1792, écrit : « *il me montra un village appelé Rivesaltes qu'il me dit produire un des plus fameux vins de France, je trouvai au dîner que cette réputation était juste* ».

Dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles de France* » publié en 1816, l'ampélographe André Jullien a écrit : « *Le vin de muscat de Rivesaltes est sans contredit le meilleur vin de liqueur du Royaume plein de finesse, de feu et de parfum, il embaume la bouche et la laisse toujours fraîche* ».

La commune de Rivesaltes (« *hautes rives* » en catalan), lieu central du marché des vins, est ainsi associée très tôt au négoce des vins doux naturels d'où elle tire sa réputation.

L'arrivée du chemin de fer a, par la suite, largement contribué à accentuer la notoriété de la cité pour ses vins doux naturels de « Muscat de Rivesaltes » et de « Rivesaltes ».

Le dynamisme et l'abnégation des producteurs ont assuré la pérennité de ces produits reconnus et protégés par le législateur.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition</i>	Dérogation à la production dans la zone

<i>supplémentaire</i>	géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : - <u>Département de l'Aude</u> : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ; - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Alénia, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont le fruit de la tradition de consommer familialement le « <i>Muscat de l'année</i> », à l'occasion de la nativité. Ce sont des vins privilégiant des accents de vins jeunes évoquant les fruits à chair blanche, les agrumes frais, la menthe ou la rose. Ils sont mis en marché à destination du consommateur dès le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte. Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, ils sont conditionnés en bouteille, au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de la récolte, chez l'opérateur vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les autres vins doux naturels sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue d'une courte période d'élevage. Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est, d'une part de préserver les caractères fruités et floraux caractéristiques des produits, et, d'autre part, de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes. b) - 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 cahier des charges. - Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur à partir du 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte, 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. - Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime. c) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, 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.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note à la Commission européenne sur la modification de la liste E-Bacchus

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 149554955
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_1.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

--