Ref. Ares(2011)1356744 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS »
homologué par le décret n° 2011-1789 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE «MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS »

CHAPITRE Ier

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 par hectare ; - Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ; - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
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 et taillées en taille courte; - 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.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vignes âgées de plus de 20 ans (21ème feuille) peuvent être taillés avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,50 mètre carrés de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

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, 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 initiale est supérieure à 4500 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

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 sont 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.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 doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production 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.

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 3ème 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 2ème 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 sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

c) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

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

e) - Entretien du chai et du matériel
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 est 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 réalisés, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
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 15 jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés par l'opérateur produisant 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 1er

	décembre de l'année de 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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois» peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé à une altitude comprise entre 250 mètres et 280 mètres, exposé au sud, le territoire de la commune de Saint-Jean-de-Minervois s'inscrit dans une zone de plateaux calcaires de l'Eocène, au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », et au pied du versant méridional de la Montagne Noire.
Le paysage est remarquable par son caractère minéral et lumineux. En bordure des parcelles de vigne se trouvent des murets de pierres sèches, ainsi que des constructions vieilles de plusieurs siècles, nommées « *capitelles* » (abris de pierres sèches), qui témoignent de la persévérance et du labeur de nombreuses générations d'agriculteurs.

Les sols les plus caractéristiques sont issus de l'altération de calcaires de « *Ventenac* » ou de calcaires marins à alvéolines de « *Llerdier* ». Ils sont très caillouteux, blanchâtres, pauvres en matière organique, et peu profonds, avec un pouvoir calorifique élevé.
Le climat est méditerranéen tempéré, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 820 millimètres et une température annuelle moyenne de 13°5 C. Les précipitations ont un caractère orageux avec un maximum au printemps et à l'automne.
La zone géographique est soumise aux influences du vent d'Est, vent marin, et d'Ouest, la « *Tramontane* ». Cette dernière dégage le ciel et favorise un ensoleillement annuel d'environ 2500 heures. La proximité de la mer Méditerranée, à environ 50 kilomètres et la relative altitude, induisent un climat tempérant l'ardeur solaire estivale, en maintenant, de surcroît une fraîcheur nocturne. Les conditions de maturité des raisins sont ainsi propices à l'équilibre sucre-acide du cépage muscat à petits grains B.

La zone géographique s'étend donc exclusivement sur le territoire de la commune de Saint-Jean-de-Minervois dans le département de l'Hérault.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les Phocéens, au IV^{ème} siècle avant notre ère, ont investi les rivages de la mer Méditerranée et ont enseigné, aux peuplades autochtones, la culture de la vigne.
Depuis, la vigne organise la vie de cette région qui a connu les périodes historiques d'expansions et de crises propres à la région languedocienne.

Au XVII^{ème} siècle, avec l'amélioration du réseau routier et la création de nouvelles voies de communication, notamment le canal du midi, cette culture s'impose alors définitivement dans le paysage économique de la région.

La vigne surmonte la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle, époque à laquelle commence l'implantation du cépage muscat à petits grains B sur le territoire de la commune de Saint-Jean-de-Minervois. Il est réservé d'abord à une implantation au sein de petites parcelles où les pieds des vignes serpentent, sans alignement défini, entre dalles calcaires, murets de pierres, là où se trouve un peu de terre.
Les grandes parcelles plantées au carré sont elles réservées à la production de vin rouge, alors à son apogée.
Au début du XX^{ème} siècle, tout au plus une dizaine d'hectares de vignes, réparties sur l'ensemble du plateau, assure cette production d'exception.
Sous l'impulsion du vigneron Edouard JEAN, les vins élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B obtiennent leurs lettres de noblesse, consacrées, dès 1896, au concours de Montpellier, par une première distinction pour un vin doux issu de ce cépage.
Les producteurs de la commune de Saint-Jean-de-Minervois s'orientent alors vers une production de « *vin de muscat* » et d'autres suivent la voie tracée, tel Romain PISTRE, qui obtient de nombreuses médailles aux concours régionaux au cours des années 1930.
Les producteurs commencent à commercialiser leur production et Louis CORBIÈRE propose alors des étiquettes au graphisme « *art-déco* », très avant-gardistes, sur ses bouteilles. La réputation s'étend rapidement grâce notamment à Edouard JEAN qui commercialise son « *vin de muscat* » dans les épiceries fines de toute la France.
Fort de la notoriété sans cesse croissante, ces trois producteurs entreprennent la démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est obtenue en 1948.

Les registres de déclaration de récolte des années 1933 et 1935 mentionnent respectivement 52 hectolitres et 78 hectolitres de vin doux naturel, produits sur la commune, puis 100 hectolitres en 1944 et 1945.
Le véritable essor du vignoble destiné à la production de vin doux naturel commence au cours des années 1960 avec 50 hectares en culture. L'expansion se confirme au cours des années 1990, avec 120 hectares, et grâce aux parcelles gagnées sur la garrigue, le vignoble, en 2009, atteint 250 hectares, ce qui correspond pratiquement au potentiel maximum d'extension.
Les moyens de mise en culture moderne ont permis de conquérir des parcelles présentant des sols très caillouteux, à fort potentiel qualitatif, et de modifier avantageusement la taille et la physionomie du parcellaire des exploitations.
Le vignoble produit, en 2009, 5500 hectolitres élaborés par 7 domaines de producteurs indépendants et d'une cave coopérative qui assure à elle seule 75 % des volumes.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont exclusivement des vins doux naturels blancs, élaborés à partir du seul cépage muscat à petits grains B. Les rendements sont très faibles, la production de moût à l'hectare étant limitée à 30 hectolitres. Ces moûts présentent une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 125 grammes par litre, après mutage.
Les vins ont généralement une robe or pâle à reflets verts et des arômes évoquant souvent les fruits exotiques, les agrumes et les fruits à chair blanche comme la poire.
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 les vinifiant ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, au plus tard le 1er décembre de l'année de la récolte.
Ils offrent en bouche un équilibre où la puissance, servie par la richesse des moûts, et la fraîcheur, portée par une acidité naturelle, se fondent avec harmonie et persistance.

3°– Interactions causales

Située à 250 mètres d'altitude, la commune de Saint-Jean-de-Minervois bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré. Avec une pluviométrie annuelle moyenne de 820 millimètres, le cépage muscat à petits grains B bénéficie d'une alimentation hydrique faible, mais régulière, en période estivale.
Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, en retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée les parcelles présentant des sols issus de l'altération de calcaires, peu profonds, caillouteux, blanchâtres et pauvres en matière organique.
La conjonction d'un climat tempéré, avec sa fraîcheur liée à l'altitude, et de sols pauvres qui régulent la chaleur du jour et dont la douce réverbération de la pierre permet une maturité optimale du raisin, favorise la récolte de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique, dans un équilibre de puissance et de fraîcheur.

Le savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la conduite en gobelet avec une taille courte et des coursons positionnés à une hauteur maximale de 0,50 mètre afin de permettre aux raisins, qui bénéficient de la fraîcheur des nuits d'été sur le plateau, de disposer d'une chaleur régulière et sans excès. La production est maîtrisée, avec un rendement faible associé à l'interdiction d'irrigation, l'épamprage obligatoire du tronc et le niveau de maturité des raisins est élevé dans le respect des usages, avec une date officielle de début de vendange ou « ban des vendanges », fixée chaque année.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques, tant de la matière première que du paysage issu du labeur de plusieurs générations.

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. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie et leur contrôle après conditionnement est spécifié dans les principaux points à contrôler.

Jusqu'en 1908, Saint-Jean-de-Minervois n'était qu'un hameau rattaché au village de Pardailhan. Ce dernier, situé à 7 kilomètres, sur une zone pré montagneuse à 650 mètres d'altitude, vouée aux productions animales et légumières, et notamment connue pour ses navets noirs, présente une physionomie totalement différente de Saint-Jean-de-Minervois, qui s'identifie par son caractère méditerranéen et exclusivement viticole.
L'essor de la production de vins doux naturels, au début XX^{ème} siècle, et la notoriété des vins acquise, au fil des générations, ont poussé la communauté de producteurs à demander officiellement la reconnaissance de la commune de Saint-Jean-de-Minervois. Ainsi, fait relativement rare il a été créé deux entités villageoises, aux motifs de la différence de « terroir » et de production agricole. Ceci témoigne de l'originalité et la spécificité du « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ».
Depuis cette époque, la devise du « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » est « *nihil supra* » (« *rien de meilleur* »), ornée d'un blason rouge et or portant la croix du Languedoc surmontée d'un aigle, comme pour rappeler encore mieux son identité et sa culture occitane.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant 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 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.

2°- Dispositions particulières

a) - 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.

b) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

c) - Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés :
- avec l'indication du millésime ;
- avec, sur les étiquettes, l'indication de la mention « Muscat de Noël », 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.

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 1er février qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er 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 les rangs.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, 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 d'origine contrôlée 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 est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31

décembre de l'année suivant l'année de récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
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 effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison, et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, 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 douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais adressent mensuellement 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 » effectue 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 le volume susceptible de bénéficier 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de renoncement à la mention « Muscat de Noël »
Tout opérateur commercialisant, en appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël », adresse une déclaration de renoncement pour cette mention, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement et au plus tard au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait 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 sont renseignés régulièrement et sont 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
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	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage 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
Epamprage	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de vigne	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Récolte et transport des grappes entières de raisin	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
- Rendement autorisé ; - Production totale des parcelles revendiquées.	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique.
Mention « Muscat de Noël », après conditionnement	Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Lieu de conditionnement (mention « Muscat de Noël »)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage (mention « Muscat de Noël » 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 bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » font l'objet d'un contrôle organoleptique systématique et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
