Publié au BO le 1er décembre 2016

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TURSAN » homologué par le décret n° 2011- 1366 du 24 octobre 2011, modifié par le décret n°2013-1099 du 2 décembre 2013, modifié par arrêté du 10 novembre 2016 publié au JORF du 24 novembre 2016

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tursan », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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

COMMUNES DONT LE TERRITOIRE, DANS SA TOTALITÉ, APPARTIENT À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE
- Dans le département du Gers : Ségos ; - Dans le département des Landes : Aubagnan, Bahus-Soubiran, Bats-Tursan, Buanes, Castelnau-Tursan, Classun, Clèdes, Coudures, Eugénie-les-Bains, Fargues, Geaune, Latrille, Lauret, Mauries, Miramont-Sensacq, , Montsoué, Payros-Cazautets, Pécorade, Puyol-Cazalet, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarraziet, Sarron, Serres-Gaston, Sorbets, Urgons, Vielle-Tursan.
COMMUNES DONT LE TERRITOIRE APPARTIENT, POUR PARTIE, À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE
Dans le département des Landes : Aire-sur-l'Adour, Arboucave, Duhort-Bachen, Eyres-Moncube, Larrivière, Montgaillard, Pimbo, Renung.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004, et du 8 juin 2016.
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 approuvée.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : baroque B et gros manseng B ;
- cépages accessoires : chenin B, claverie B, petit manseng B, raffiat de Moncade B, sauvignon B et sauvignon gris G.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N et tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, fer N et merlot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages principaux est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.

b) - A l'égard de chaque couleur (blanc ou rouge), les dispositions prévues au a) ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare par couleur en appellation d'origine contrôlée "Tursan" et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50% de l'encépagement, dans la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs**.**
- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - <u>Règles de taille</u>
Les vignes sont taillées en taille courte (cordon de Royat), en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :

- 14 pour le cépage cabernet franc N ;
- 16 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

Après le stade phénologique dit « fermeture de la grappe » (stade 33 de Lorenz), le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à :
- 14 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont conduites en « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs	10 500
Vins rosés	10 000
Vins rouges	9 500

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs, vins rosés	9 500
Vins rouges	9 000

e) - Seuil 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 %.

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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée ;

- Le désherbage total est interdit pour les vignes de plus de 4 ans (5ème feuille) ; la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Les raisins présentent une richesse en sucre supérieure ou égale à :
- 187 grammes par litre pour les cépages gros manseng B et petit manseng B ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs et gris ;
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11 % pour les vins blancs et rosés ;
- 11,50 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a) - Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins blancs, vins rosés	60	68

b) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 4) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

c) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N× 3) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- 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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère 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.

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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50%. Dans l'assemblage, la proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 60%.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est achevée. Pour ces vins, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre, pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin, prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13% ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Le chai dispose d'un volume global de cuverie au moins équivalent à 1,5 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée.

g) - Entretien du chai et du matériel
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Les bâtiments de vinification et d'élevage des vins sont réservés à l'usage vinicole.

2°- Dispositions par type de produit

a) - - Pour l'élaboration de vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;

b) - Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°- 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est localisée à 70 kilomètres de l'océan Atlantique, au sud de la forêt des Landes. Elle s'inscrit dans un triangle dont la vallée du Gabas forme la base. Les deux autres côtés sont, au nord, la vallée de l'Adour entre les villes de Aire-sur-l'Adour et Saint-Sever, et à l'est, la vallée du Lées, qui rejoint l'Adour à l'entrée de la ville d'Aire-sur-l'Adour.

Dans cette région de coteaux, les parcelles de vignes sont cultivées sur les pentes et s'insèrent dans une agriculture diversifiée où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus en pente sont souvent boisés.

La zone géographique s'étend au sud-est du département des Landes, sur le territoire de 36 communes (35 dans le département des Landes et 1 dans le département du Gers) réparties autour de l'ancienne bastide de Geaune.

La zone géographique est soumise à un climat est sous l'influence océanique. Le régime des pluies est abondant avec 900 millimètres à 1000 millimètres par an, pour 180 jours de pluies. Il est décroissant d'ouest en est. La zone géographique bénéficie aussi des incursions des vents d'est qui favorisent le beau temps et les fortes chaleurs estivales, mais parfois aussi les risques de gelées de printemps.

L'été est chaud, et l'arrière saison automnale est souvent longue, douce et chaude.

Les formations géologiques les plus anciennes, qui affleurent significativement, datent de l'Eocéne et sont constituées de grés quartzitiques qui apparaissent sous forme de gros blocs isolés et qui marquent un peu le relief au nord de la zone géographique, vers la commune de Coudures. Mais elles couvrent de petites surfaces peu viticoles.
La molasse continentale datée du Miocène est bien plus présente, notamment en bas des coteaux orientés au couchant, au cœur de la zone géographique où les bancs calcaires marquent le relief par leur dureté et par la végétation où se développent des prairies à orchidées.

La formation géologique, la plus représentée en surface et qui porte l'essentiel du vignoble, date du Serravallien, et est représenté par les « *sables fauves* ». Cette formation est surtout constituée de sables mais aussi de bancs de graviers et de passages argileux.
Les formations les plus récentes sont représentées par des nappes à galets, dont la « *nappe de Maucor* », localisée sur les points hauts, de Mauriés à Geaune. Elle colluvionne sur les pentes et est à l'origine de sols très riches en galets. Au Quaternaire se forment des nappes à galets dont la « *nappe de Garlin* » et la « *nappe de Thèze* ». Ces nappes sont recouvertes de limons lœssiques épais et forment deux plateaux aux sols humides et profonds, mais elles colluvionnent sur les flancs des vallées et créent ainsi de belles facettes à galets roulés. Ces deux plateaux entourent le cœur de la zone géographique, formé de vallées parallèles et dissymétriques avec un versant pentu orienté vers l'ouest et un versant en pente douce orienté vers l'est.

Les sols développés sur ces substrats sont des sols brunifiés qui dépendent de la nature de la roche mère, de la position dans le relief et de la durée de la pédogénèse.
Les sols plus représentés sont des sols bruns, bien aérés. Ils se développent sur les versants longs des vallons sur substratum sablo-calcaire peu limoneux.
Les sols bruns développés sur galets sont présents sur la « *nappe de Maucor* » et sur les pentes raides avec colluvions de galets.
Quelques rendzines brunifiées se sont développées sur le substratum calcaire.
Enfin des sols argilitisés et rubéfiés se développent sur substratum argileux, notamment sur le sommet des « *sables fauves* ».

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

L'histoire de « Tursan » est liée à l'existence du Vicomté de Tursan dont le centre historique, Geaune fût fondé en 1318 par le Sénéchal de Gascogne. « Tursan » correspond à une région historique bien définie et délimitée.
L'usage du nom de « Tursan » pour les vins issus de cette petite région des Landes remonte à quelques siècles.

Dès les XIIème et XIIIème siècles, ces vins sont vendus à Cordoue, Séville, Valence et le Royaume de Léon. Par ailleurs, la réunion de la Gascogne à la Couronne d'Angleterre conduit à un intense courant d'échanges commerciaux avec ce pays. La Flandre commerce aussi avec Bayonne et achète les vins de « Tursan ». Le départ des Anglais, en 1453, ruine le commerce bayonnais et bordelais.

Le XVIIème siècle correspond à l'apogée des vins de « Tursan ». A partir de 1620, les quantités de vins présents dans le port de Bayonne croissent sans cesse. Ils descendent l'Adour par bateau à partir de Saint-Sever. Plus de 14 % des surfaces agricoles sont alors consacrées à la vigne.

Vers 1789 des difficultés de transport sont relatées. Moins de 25 ans après, il n'y a plus trace d'exportation. A la fin du XIXème siècle, la région de « Tursan » n'a pas su évoluer, ses anciens acheteurs préfèrent des vins blancs plus doux et ses débouchés sont d'autant plus vite perdus que son vin a baissé en qualité.

L'encépagement destiné à la production de vins rouges reposait essentiellement sur le cépage tannat N. Ce cépage robuste est un de ceux qui a le mieux résisté au phylloxéra. Il était associé au cépage cabernet franc N qui apporte de la finesse au rude vin issu du cépage tannat N.
Avant 1850, l'encépagement destiné à la production de vins blancs reposait essentiellement sur le cépage claverie B. Avec l'arrivée de l'oïdium, ce plant très fragile ne put être sauvé que partiellement. Il y avait aussi le cépage piquepoul blanc B, destiné à la consommation du métayer et qui a disparu depuis. D'autres cépages blancs étaient également présents comme les cépages « *cruchinet* » (chenin B), baroque B et sauvignon B.
Les attaques successives par le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium, puis les conséquences des deux guerres et l'avancée de la monoculture du maïs ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes et font reculer le vignoble qui se retranche dans son noyau historique.

Avec la création du « Syndicat de défense du Tursan », en 1952, puis de la Cave Coopérative à Geaune, en 1955, le vignoble est réhabilité avec un encépagement qui repose sur des cépages locaux et régionaux comme les cépages noirs, fer N et tannat N, cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N ou les cépages blancs gros manseng B et petit manseng B, baroque B ou sauvignon B.
Les particularités de ce vignoble historique réhabilité sont mises en valeur par la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure le 11 juillet 1958 « Tursan».

La production est assez stable et proche de 15000 hectolitres par an. Les densités de plantation sont supérieures à 4000 pieds par hectare.
Même si la vigne reste minoritaire, en surface, au sein de la zone géographique, des structures viticoles importantes se sont développées récemment. Les vignerons sont une petite centaine pour la plupart adhérents à la coopérative « Les Vignerons Landais ». Il existe également 4 caves particulières dont 2 sont récentes, preuve de la vitalité du vignoble de « Tursan ».
Les ventes sont réalisées dans toute la France, avec toutefois, une forte prédominance du département des Landes et des départements limitrophes. Une petite part de la production est expédiée hors du territoire national, notamment vers le nord de l'Europe.
L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les tanins souples structurent les vins rouges. Le cépage tannat N apporte sa matière et son fruit. Les cépages cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N et le cépage fer N permettent d'obtenir une palette de vins avec comme fil conducteur le fruité de la jeunesse. Ils ne nécessitent pas, ou peu, de vieillissement pour s'exprimer. Ce sont des vins directs, francs. Ils sont bien adaptés à une consommation locale associée aux traditions et à la riche qualité de la gastronomie landaise.

Les vins rosés, élaborés par pressurage direct sont généralement frais, fruités et structurés. Ce sont des vins de repas grâce à leur structure tannique bien marquée.

Les vins blancs présentent généralement une certaine complexité aromatique et un équilibre centré sur la fraîcheur et le gras en bouche par l'assemblage de plusieurs cépages. Les arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques dominent souvent.

3°- Interactions causales

Les vignerons ont privilégié les parcelles en coteaux, bien exposées, sur des sols drainants, dans une région soumise au climat océanique où la pluviométrie est élevée et la durée d'insolation moyenne. Le contexte géomorphologique local détermine ces parcelles à fort potentiel, disséminées dans la zone, créant ainsi un vignoble éclaté et morcelé. L'apparente dispersion qui en découle est une preuve de la

recherche par les vignerons des meilleures situations pour leur vignoble. L'aire parcellaire de production délimite les parcelles en coteaux bien exposées, aux sols drainants, les plus aptes à permettre une bonne maturité des raisins. La conjugaison entre l'exposition et l'aspect drainant des sols permet la pleine expression de la fraicheur et des arômes fruités dans les vins rouges, rosés et blancs.
Le vignoble occupe des surfaces importantes dans le noyau historique du Tursan, centré sur la commune de Geaune et sa cave coopérative. Son importance décroit progressivement quand on s'en écarte. Les cépages utilisés sont d'origine locale ou régionale et bien adaptés au climat, à son humidité et à ses automnes doux et chauds qui permettent une maturation longue. Le paysage agricole du Tursan a évolué à partir d'une agriculture fondée sur la polyculture-élevage, caractéristique d'une bonne partie du bassin de l'Adour et adaptée à un milieu géomorphologique au potentiel varié. La consommation du Tursan s'intègre aux événements liés aux traditions landaises : fêtes locales, tauromachie, course landaise, événements sportifs, ainsi qu'au tourisme et au thermalisme.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance des 11 et 12 février 2004, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Règles de palissage
Les parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ne satisfaisant pas à la disposition relative à la hauteur de feuillage palissé, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à modification de leur palissage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation comprise entre 3 800 et 4 000 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse sous réserve du respect des dispositions du 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 « Tursan » 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 susvisée soit inscrite.

Publié au BO le 1er décembre 2016

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée
b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 30 juin qui précède chaque récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, à partir des parcelles inscrites au CVI, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède la récolte pour :
- les parcelles qui ne seront pas revendiquées,
- les parcelles qui entrent en production,
- les parcelles arrachées.
Au plus tard le 30 juin précédant la récolte, pour les cépages noirs, cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vin rosé. Par défaut, la parcelle est affectée à la production de vin rouge.
Cette déclaration distingue:
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne plantées en terrasses.
Les parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée sont répertoriées sur un plan cadastral (ou simples données CVI) remis à l'organisme de défense et de gestion avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le, 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur de vin, pour les cépages noirs ;
- 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan du lieu de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion (lettre, télécopie ou e-mail), une déclaration de retiraison au moins 15 jours avant toute retiraison.
5. Déclaration préalable de conditionnement
- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement pour le lot concerné au moins 15 jours avant l'opération.=
- Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins 15 jours avant le premier conditionnement d'un lot.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.
7. 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 dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour les registres permettant de justifier la traçabilité et les met à disposition de l'organisme de contrôle agréé:

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de la maturité des raisins et des dates de récolte. Enregistrement des données par îlot viticole.

2. Registre de vinification par lot
Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- Le volume total du lot ;
- L'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	

Publié au BO le 1er décembre 2016

A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Règles de densité de plantation et d'écartement entre les rangs et entre les pieds sur un même rang	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Règles d'encépagement et de proportion à l'exploitation	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
Outil de vinification, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle sur site
Lieu de vinification et capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Etat cultural, état sanitaire, pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire
Suivi des registres	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Publié au BO le 1er décembre 2016

Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés et conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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 de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
