CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « MUSCAT DU VENTOUX »

homologué par le décret n°2011-1867 du 12 décembre 2011, *JORF* du 14 décembre 2011
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité et de l'aménagement du territoire n° 51

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. :01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense des raisins de table du Mont Ventoux
8 route de Blauvac - 84380 Mazan.
Tél.: 04.90.69.77.41.
Fax : 04.90.69.87.76.
Courriel : infos@aoc-muscat-du-ventoux.com

Composition : Le Syndicat de défense des raisins de table du Mont Ventoux a été créé en 1960. Il regroupe environ 800 producteurs. Il est composé de producteurs et d'expéditeurs.

Statut juridique : Syndicat professionnel régi par la loi du 21 Mars 1884 modifiée.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 - Fruits - raisin de table

1. NOM DU PRODUIT

Muscat du Ventoux

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Muscat du Ventoux est un raisin noir de table produit à partir du cépage « muscat de Hambourg ». Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, sans grains rouges, généralement très colorées, croquantes et développant un parfum muscaté à la fois intense et élégant. Les grappes de raisins doivent présenter les caractéristiques suivantes : grappes lâches bien formées, sans échelle, homogènes, d'un poids minimum de 250 grammes, avec des baies libres disposées régulièrement sur la grappe. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage est typique de l'appellation. La pruine du raisin ne doit pas être altérée. La rafle doit être turgescente.

Les raisins doivent avoir un indice réfractométrique (IR) supérieur à 18 (correspondant à 169,3 g/l de sucre) et un rapport sucres totaux/acidité (S/A) supérieur à 25 (le sucre étant exprimé en g/l de sucres totaux, l'acidité en g/l d'acide tartrique).

Pour une récolte donnée, en cas de situation climatique exceptionnelle, l'indice réfractométrique ainsi que le rapport sucres totaux/acidité peuvent être modifiés par décision du Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), après avis du groupement.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du Muscat du Ventoux s'étend sur le département du Vaucluse, et se situe à l'intérieur de 56 communes.
Elle se situe entre trois massifs montagneux : au nord, le mont Ventoux ; à l'est, les monts du Vaucluse et au sud, le massif du Lubéron.
Toutes les opérations relatives à la production de raisins, au conditionnement et au stockage de longue conservation doivent être réalisées au sein de l'aire géographique comprenant les communes suivantes :

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saumane-de-Vaucluse, Vaison-la-Romaine, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

L'identification des parcelles de vignes repose sur des critères liés au lieu d'implantation desdites parcelles fixés par le Comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO en sa séance du 2 juillet 1996.
Tout producteur, désirant faire identifier une parcelle, en effectue la demande auprès des services de l'INAO, avant le 1er juin de l'année qui précède la première récolte revendiquée en appellation d'origine pour cette parcelle, et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.
La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la parcelle tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.
Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.
Les listes de critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1 Éléments déclaratifs

Les déclarations prévues dans le présent cahier des charges doivent être effectuées sur des imprimés établis suivant les modèles validés par le Directeur de l'INAO.

4.1.1 Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine Muscat du Ventoux s'engage au respect des conditions de production fixées par le présent cahier des charges au travers de la signature d'une déclaration d'identification.

Cette déclaration est accompagnée d'un descriptif de l'outil de production comprenant notamment :

- la liste des parcelles identifiées ;
- la localisation des chambres frigorifiques (raisins longue conservation).

4.1.2 Déclaration préalable de non-intention de production

Annuellement, le producteur déclare auprès du groupement, avant le 1er juin qui précède la campagne, le retrait de tout ou partie de l'outil de production.

4.1.3 Déclaration de récolte récapitulative

Annuellement, le producteur adresse, avant le 31 décembre de l'année de récolte, une déclaration de récolte récapitulative.

4.1.4 Déclaration de mise en longue conservation

Tout opérateur revendiquant l'appellation d'origine "Muscat du Ventoux" pour la production de raisins de table mis en longue conservation doit réaliser annuellement une déclaration de mise en longue conservation auprès du groupement avant la fin de l'année de récolte.

4.2 Tenue de registre

Les obligations déclaratives sont complétées par la tenue à jour des registres ci-après.

L'ensemble des registres est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles. Les données contenues sont conservées pendant l'année de récolte et l'année suivante.

4.2.1 La tenue d'un registre de culture

Tout producteur enregistre ses pratiques culturales sur tout document à sa convenance :

- taille ;
- entretien ;
- irrigation.

4.2.2 La tenue d'un registre de maturité

Tout producteur enregistre, dans la semaine suivant la date du ban des vendanges, ses résultats d'analyse de maturité.

4.2.3 La tenue d'un registre de récolte

Tout producteur enregistre lors de chaque livraison : la date de récolte, la quantité, les catégories récoltées par parcelle ainsi que le nombre de bandes-vignettes définies au point 8 du présent cahier des charges apposées sur chaque conditionnement.

4.2.4 La tenue d'un registre d'apport

Les expéditeurs enregistrent les éléments suivants : date réception, volume et identité de l'apporteur.

4.2.5 La tenue d'un registre de longue conservation

Tout opérateur revendiquant l'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » pour la production de raisins de table mis en longue conservation doit :

- tenir à jour un registre d'entrées et de sorties du produit des chambres frigorifiques ;
- enregistrer la température de conservation.

Dans le cas des raisins mis en longue conservation, les bandes-vignettes ne sont rendues solidaires qu'à la sortie des chambres frigorifiques.

4.3 Contrôle des produits

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique qui permettent de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits. Ces examens se déroulent par sondage chez l'expéditeur pour les raisins frais et systématiquement en sortie de chambres frigorifiques pour les raisins mis en longue conservation.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine Muscat du Ventoux est réservée aux raisins parfaitement sains, récoltés dans des parcelles de vignes identifiées situées dans l'aire géographique.

Les raisins bénéficiant de l'appellation d'origine Muscat du Ventoux doivent provenir uniquement du cépage « muscat de Hambourg ».

Les jeunes vignes ne pourront prétendre à produire des raisins d'appellation d'origine qu'à partir de la troisième feuille suivant la plantation en place avant le 1er août.

Pour toute plantation la densité de plantation est au minimum de :

- 3 000 ceps/ha en plan vertical ;
- 2 200 ceps/ha en lyre.

Les tailles autorisées sont le Cordon de Royat (avec au maximum six coursons à deux yeux en plan vertical, douze coursons à deux yeux en lyre) ou le Guyot simple (avec au maximum une baguette à huit yeux et un courson à deux yeux en plan vertical, deux baguettes à huit yeux et deux coursons à deux yeux en lyre).

La charge par cep ne doit pas excéder 15 grappes en plan vertical et 18 grappes en lyre avant la récolte.

La hauteur de végétation en plan vertical doit être au minimum de 1 mètre au-dessus du fil porteur pour les vignes déjà plantées. Pour les plantations réalisées après le 23 août 1997, la hauteur de palissage en plan vertical doit être au minimum de 1,20 mètre.

Pour la lyre, la hauteur de végétation doit être au minimum de 1 mètre au-dessus du fil porteur.

L'irrigation des vignes est autorisée à partir de la nouaison.

Un ban des vendanges est fixé annuellement par arrêté préfectoral, sur proposition des services de l'INAO, après avis du groupement.
Selon les conditions climatiques de l'année, les services de l'INAO peuvent donner des dérogations pour les parcelles précoces qui remplissent les conditions définies au point 2.

La récolte doit être réalisée manuellement et au minimum en deux plateaux au verger afin de trier les raisins susceptibles de bénéficier de l'appellation de ceux qui ne peuvent y prétendre.

L'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » est réservée aux raisins parfaitement sains. Si nécessaire, les parties de la grappe insuffisamment mûres, avariées ou malades sont ciselées au moment de la récolte.

Le conditionnement se fait sur la parcelle pour éviter les manipulations. Toutefois, les plateaux peuvent être divisés en barquettes, cette opération se déroule alors en station de conditionnement. Au stade du détail, la commercialisation doit obligatoirement se faire dans les emballages d'origine, la bande-vignette devant rester visible ; le dépotage est interdit.

Le rendement commercialisable en appellation d'origine est fixé :

- pour le plan vertical à 10 tonnes par hectare de vigne en production ;
- pour la lyre à 13 tonnes par hectare de vigne en production.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement commercialisable en appellation d'origine peut être diminué ou augmenté par décision du directeur de l'INAO après avis du groupement.

Dans cette dernière éventualité, le rendement commercialisable en appellation d'origine ne peut en aucun cas dépasser les rendements butoirs de 12 tonnes par hectare en plan vertical et 15 tonnes par hectare pour la lyre.

Les raisins peuvent être mis en longue conservation dans des chambres frigorifiques uniquement situées dans l'aire géographique. Dans ce cas, les raisins doivent être très rapidement introduits dans une chambre frigorifique ; la température doit être comprise entre -0,5°C et + 1°C, l'humidité relative au minimum de 90 %, les raisins doivent rester sous une protection d'anhydride sulfureux.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire

6.1.1 Facteurs naturels

La région du Ventoux se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres.

Les sols sont de nature sablo-limono-argileuse. Ces caractères édaphiques ont amené cette zone à produire du vin et raisins de table de qualité.

Le climat de la zone est de type méditerranéen mais est directement sous l'influence du mont Ventoux.

Les sommes de températures annuelles rencontrées sur le secteur du Ventoux sont particulièrement adaptées aux exigences du « muscat de Hambourg », et permettent un étalement de la récolte tout à fait profitable à ce produit.

Une faible pluviométrie caractérise cette région. L'homme, afin de pallier ces problèmes de sécheresse, a mis en place un système d'irrigation sous pression à partir du canal de Carpentras. Cette irrigation se pratique au goutte à goutte.

6.1.2 Facteurs humain

La production de raisins de table est parfaitement enracinée dans la tradition locale, où elle cohabite avec la production de raisins de cuve et de fruits. Dès 1960, s'est créé un syndicat de Défense des raisins de table du mont Ventoux. Il s'était fixé comme objectif l'amélioration qualitative et la normalisation de cette production.

La culture du Muscat du Ventoux remonte au début du siècle dans la région du Vaucluse. Dès 1914, étaient recensées dans le département du Vaucluse des plantations en « muscat de Hambourg », cépage utilisé pour la production du Muscat du Ventoux.

Depuis, la superficie de production de muscat n'a cessé de s'accroître dans le Vaucluse, et particulièrement au pied du mont Ventoux.

Cette zone était un gros centre producteur de raisins. Une dizaine de marchés s'y est développée depuis le début du XX^{e} siècle. Ces marchés attestent l'importance de la production de raisins de table des communes de la zone.

6.2 Spécificités du produit

6.2.1 Caractéristiques du produit

Le Muscat du Ventoux est un raisin noir de table produit à partir du cépage « muscat de Hambourg ». Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, sans grains rouges, généralement très colorées, croquantes et développant un parfum muscaté à la fois intense et élégant.

6.2.2 Éléments historiques liés à la réputation

Dès le début du siècle et grâce au chemin de fer, les marchés locaux de raisins se structurent pour expédier leur production. On trouvait dès 1931 du muscat provenant du Vaucluse en Belgique.

Le département du Vaucluse est le premier producteur de raisins de table en France. En 1990, il produisait 48700 tonnes de raisins donc 20800 tonnes de Muscat de Hambourg. La part du muscat augmente régulièrement.

Dans l'aire géographique de l'appellation, le recensement général agricole constate, en 1988, que le secteur du raisin de table poursuit sa reconversion vers le cépage Muscat de Hambourg. Cette spécialisation a abouti à la création d'une marque Muscat du Ventoux en 1984, accompagnée de la mise en place d'un cahier des charges. La démarche s'est poursuivie par la demande de reconnaissance en appellation d'origine dès 1992.

6.3 Lien causal

Le muscat trouve dans ce terroir les conditions idéales à l'obtention de sa pigmentation bleutée et à la concentration des arômes au niveau des baies grâce à l'influence du relief avoisinant qui vient limiter les températures maximales et à la forte amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation. Cette fraîcheur apporte aussi un équilibre sucre/acidité contribuant à la finesse des arômes.

L'implantation de la vigne sur des sols pauvres conduit à des rendements maîtrisés renforçant la coloration spécifique.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Nom : QUALITE-FRANCE SAS
Adresse : Immeuble le Guillaumet,
60 avenue du Général de Gaulle,
92046 Paris-La Défense Cedex.
Tél. : 01.41.97.00.74.
Fax : 01.41.97.08.32.

Qualité-France SAS intervient comme organisme certificateur et est agréé et accrédité conformément à la norme EN 45 011.

Nom : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél. : 01.44.87.17.17.
Fax : 01.44.97.30.37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Tout conditionnement de raisin commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine Muscat du Ventoux doit comporter une bande-vignette solidaire de l'emballage sur lequel doit figurer le nom de l'appellation d'origine, le logo européen AOP, le numéro d'identification du producteur et le numéro de la bande-vignette.

Les bandes-vignettes sont distribuées exclusivement par le groupement, à tout producteur ayant présenté une déclaration proportionnellement à la surface revendiquée pour l'appellation d'origine.

Toute bande-vignette non utilisée devra être signalée au groupement avant le 1er février de chaque année suivant ladite récolte. Un récapitulatif des quantités produites ainsi que du nombre de bandes-vignettes utilisées est communiqué au groupement en fin de campagne, à des fins statistiques.

Au stade du détail, la commercialisation doit obligatoirement se faire dans les emballages d'origine, la bande-vignette devant rester visible ; le dépotage est interdit.

9. EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler :

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Localisation des parcelles	- Aire géographique de production - Appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle documentaire et/ou visuel
Encépagement	- Muscat de Hambourg	Contrôle documentaire et/ou visuel
Densité	- 3000 ceps/ ha en plan vertical - 2200 ceps / ha en lyre	Contrôle documentaire et/ou visuel
Charge par cep	- 15 grappes/pied en plan vertical - 18 grappes /pied en lyre	Contrôle visuel
Caractéristiques analytiques	Indice réfractométrique	mesure
Modalité de récolte	Récolte en deux plateaux	Contrôle visuel
Conformité de la grappe	- Poids > ou égal à 250g - Coloration bleutée sans grain rouge - Forme : grappe lâche sans échelle et homogène	Examen organoleptique et/ ou pesée
Conditionnement	Présence de la bande vignette sur -tout conditionnement (identification du producteur)	Contrôle documentaire et/ou visuel
Localisation des chambres frigorifiques	Aire géographique de production	Contrôle documentaire et/ou visuel
Conservation en chambre frigorifique	T°C comprise entre –0.5°C et 1 °C	Contrôle visuel