Cahier des charges de l'appellation d'origine « Muscat du Ventoux »

associé à l'avis n°AGRT1413721V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°503/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret 2011-1867 en date du 12 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°27 -2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

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 Luberon.
Toutes les opérations de la production de raisins jusqu'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'Institut national de l'origine et de la qualité (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) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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 (raisins revendiqués en appellation d'origine : vente en frais ou stockage en longue conservation et raisins non revendiqués en appellation d'origine).

4.2.4 La tenue d'un registre d'apport

Les expéditeurs enregistrent les éléments suivants : date de 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.

4.2. 6 Identification des produits

Lorsque les raisins sont destinés à la vente en frais, une bande vignette numérotée est apposée sur chaque plateau à la récolte. En cas de stockage longue conservation, la bande vignette est apposée en sortie de chambre froide.

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.

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 METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

L'appellation d'origine Muscat du Ventoux est réservée aux raisins 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.

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 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.

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) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

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. Il se caractérise notamment par un fort ensoleillement estival et par une faible pluviométrie. Toutefois l'influence du mont Ventoux qui culmine à plus de 1900 m d'altitude donne des températures nocturnes plus fraîches. Ce relief a également un effet protecteur contre le Mistral, vent dominant parfois violent dans la vallée du Rhône.
Le faible taux d'hygrométrie de l'air conséquence de la faible pluviométrie annuelle a un effet prophylactique particulièrement favorable à la culture de la vigne.

6.1.2) facteurs humain :

La culture du Muscat du Ventoux remonte au début du 20^{ième} 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 ».

Les producteurs ont développé sur l'aire de production un véritable savoir-faire dans le soin apporté à la culture de la vigne pour obtenir des raisins sains et colorés. Tout au long de l'année, par la taille des sarments en hiver et la gestion du feuillage en période végétative, le producteur optimise la vigueur de ses plants et la maturation des grappes. La récolte manuelle avec un ciselage et un tri à la parcelle vient finaliser un savoir-faire forgé sur une longue expérience transmise de générations en générations.

6.2) Spécificités 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 arôme et une saveur muscatés caractéristiques du cépage Muscat de Hambourg. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage lors de la maturation est typique de

l'appellation. La pruine du raisin ne doit pas être altérée. Les grappes de raisins sont homogènes, avec une bonne richesse saccharimétrique.

6.3) Lien causal :

Le climat méditerranéen de la zone, notamment par son ensoleillement, permet une maturation optimale des raisins. En outre, grâce à l'influence du Mont Ventoux responsable de la forte amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation, 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. La fraîcheur nocturne contribue particulièrement à la préservation des arômes.

La taille de la vigne, en limitant le rendement, permet une maturation optimale des grains de raisin. De plus, un soin particulier est apporté à la gestion du feuillage. Ce travail permet d'obtenir une surface optimum de feuillage qui est un des éléments nécessaires à une bonne photosynthèse des sucres, des composés organoleptiques du raisin et des anthocyanes responsables de la coloration des baies.

7) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Bureau Veritas Certification France SAS
Adresse : Immeuble le Guillaumet, 60 avenue du Général de Gaulle, 92046 Paris-La Défense Cedex.
Téléphone : 01.41.97.00.74
Fax : 01.41.97.08.32
Bureau Veritas Certification 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
Téléphone : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des raisins d'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » comporte : le nom de l'appellation d'origine, le symbole AOP de l'Union européenne, le numéro d'identification du producteur et le numéro de la bande-vignette.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau des principaux points à contrôler, voir ci-dessous :

« MUSCAT DU VENTOUX »
PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

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
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