Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Marc de Provence » ou « Eau-de-vie de marc de Provence » homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique « Marc de Provence » ou « Eau-de-vie de marc de Provence », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « **Marc de Provence » ou « Eau-de-vie de marc de Provence** »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence » est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de marc de raisin ou marc », Annexe II, point 6.

2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique « Marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence » distingue deux types de produits : l'eau-de-vie de marc blanche et l'eau-de-vie de marc vieillie sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

L'eau-de-vie de marc blanche développe des arômes fins de raisins avec des notes florales ou fruitées.
L'eau-de-vie de marc vieillie sous bois développe des arômes complexes, notamment vanillés ou de fruits secs, ayant une bonne persistance en bouche.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le marc présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 500 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, le marc présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

Les marcs de raisin sont stockés et distillés dans l'aire géographique. L'eau-de-vie est élevée dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes **:**

Département des Alpes-de-Haute-Provence, les communes de : Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, La Bréole, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, Clumanc, Corbières, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains,

Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Le Lauzet-Ubaye, Limans, Lurs, Majastres, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Pontis, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Saint-Vincent-les-Forts, Saint-Vincent-sur-Jabron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Sainte-Tulle, Salignac, Saumane, Selonnet, Senez, Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Turriers, Ubraye, Vachères, Val-de-Chalvagne, Valavoire, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Département des Alpes-Maritimes, les communes de : Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Ascros, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bonson, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Colomars, Conségudes, Courmes, Coursegoules, Cuébris, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gilette, Gourdon, Grasse, Gréolières, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Massoins, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Nice, Opio, Pégomas, La Penne, Peymeinade, Pierrefeu, Puget-Théniers, Revest-les-Roches, Roquefort-les-Pins, Roquesteron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Antonin, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Sigale, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Thiéry, Le Tignet, Toudon, Touët-sur-Var, Tourette-du-Château, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villeneuve-Loubet.

Département des Bouches-du-Rhône, toutes les communes.

Département de la Drôme, les communes de : Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Chateauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Merindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, La Roche-sur-le-Buis, Rochebrune, Rochegude, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Séderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres.

Département des Hautes-Alpes, les communes de : Antonaves, Avançon, Barcillonnette, Barret-sur-Méouge, La Bâtie-Neuve, La Bâtie-Vieille, Le Bersac, Bréziers, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-d'Oze, Châteauneuf-de-Chabre, Châteauvieux, Chorges, Éourres, L'Épine, Esparron, Espinasses, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Fouillouse, La Freissinouse, Gap, Jarjayes, Lagrand, Laragne-Montéglin, Lardier-et-Valença, Lazer, Lettret, Manteyer, Méreuil, Monêtier-Allemont, Montclus, Montgardin, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Neffes, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Pelleautier, Le Poët, Rabou, Rambaud, Remollon, Ribeyret, Ribiers, La Roche-des-Arnauds, Rochebrune, La Rochette, Rosans, Rousset, Saint-André-de-Rosans, Saint-Auban-d'Oze, Saint-Étienne-le-Laus, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Le Saix, Saléon, Salérans, La Saulce, Le Sauze-du-Lac, Savournon, Serres, Sigoyer, Sorbiers, Tallard, Théus, Trescléoux, Upaix, Valserres, Ventavon, Vitrolles.

Département du Var, toutes les communes.

Département du Vaucluse, toutes les communes.

Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des AOP « Bandol », « Les Baux-de-Provence », « Bellet », « Cassis », « Côtes de Provence », « Coteaux d'Aix-en-Provence », « Coteaux varois en Provence », « Luberon », « Palette », « Pierrevert », « Ventoux ».

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les marcs de raisin sont issus de la vinification des vins susceptibles d'être revendiqués dans l'une des AOP suivantes : « Bandol », « Les Baux-de-Provence », « Bellet », « Cassis », « Côtes de Provence », « Coteaux d'Aix-en-Provence », « Coteaux varois en Provence », « Luberon », « Palette », « Pierrevert », « Ventoux ».

Au moment de la distillation, les marcs présentent un titre alcoométrique volumique supérieur à 5 % d'alcool potentiel total.

4.2 Conditionnement des marcs de raisin et conduite éventuelle de la fermentation

Les marcs issus d'une vinification en rouge peuvent être distillés sans être conditionnés après le pressurage dans un délai inférieur à 7 jours à partir de la date du pressurage. S'ils sont conditionnés, le conditionnement à l'abri de l'air doit intervenir dans un délai inférieur à 7 jours à partir de la date du pressurage.

Les marcs issus d'une vinification en rosé ou en blanc subissent une fermentation avant distillation. La fermentation est réalisée dans des silos, en containers ou en cuves après ajout d'eau et le cas échéant de levures. Le conditionnement en silo, en containers ou en cuves est réalisé sitôt après le pressurage.

4.3 Distillation

La distillation des marcs de raisin, pour une campagne donnée, est effectuée au plus tard le 31 mars suivant la récolte viticole.

Le marc fermenté est distillé :
- soit selon le principe de distillation discontinue simple ;
- soit selon le principe de distillation continue par entraînement à la vapeur, combinée à une distillation multiétagée avec reflux continue ou non ;
- soit selon le principe de distillation discontinue en cascade, combinée à une distillation multiétagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation discontinue multiétagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation continue multiétagée avec reflux.

Distillation discontinue simple :
La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
Le chapiteau, le col-de-cygne, le serpentin sont obligatoirement en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.

Les vapeurs issues du marc fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condensent et refluent vers la chaudière tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel le distillat va couler.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue et sa composition en composés volatiles évolue.
Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau-de-vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique puis recyclées ou éliminées.

Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées.

Distillation continue par entraînement à la vapeur :
La distillation est réalisée en deux étapes successives.
- la vapeur est injectée à contre-courant d'une alimentation continue de marc fermenté. Elle se charge en alcool au fur et à mesure que le marc s'épuise ;
- la vapeur est ensuite :
  - soit dirigée vers une colonne de concentration pour être distillée selon le principe de distillation continue multiétagée ;
  - soit refroidie pour donner un condensat, qui est ensuite distillé selon la distillation multiétagée, soit en continu, soit en discontinu.

Distillation discontinue en cascade :
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et le cas échéant d'un condenseur ou de colonnes de concentration.
Les colonnes sont obligatoirement en cuivre.
Le nombre maximal de vases est de 4. La capacité du vase ne doit pas dépasser 8 hectolitres.
La colonne ou l'ensemble des colonnes comprend au maximum 10 plateaux.

Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur du ou des vases dans lesquels est injectée de la vapeur. La vapeur qui traverse ainsi successivement les différents vases de bas en haut se charge en alcool.
Le cas échéant, cette vapeur est introduite successivement dans un condenseur ou dans une ou plusieurs colonnes de concentration comprenant des plateaux horizontaux qu'elle traverse de bas en haut. Les vapeurs s'enrichissent en alcool, se condensent partiellement et une partie d'entre elles sont rétrogradées dans la colonne ou le condenseur. Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Distillation discontinue multiétagée avec reflux :
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière, d'une colonne et d'un condenseur réfrigérant.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.
La colonne comprend au maximum 10 plateaux qui sont obligatoirement en cuivre.

Les vapeurs issues du chauffage du marc fermenté ou d'un distillat issu d'une première distillation des marcs s'élèvent puis traversent la colonne. Une partie des vapeurs alcooliques rétrograde en bas de la colonne tandis qu'une autre partie rejoint par le haut de la colonne le réfrigérant où elles sont condensées et à la sortie duquel va couler l'eau-de-vie.
Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau-de-vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique puis recyclées ou éliminées.

Distillation continue multiétagée avec reflux :
La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux horizontaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.

La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 85 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.
La colonne est composée d'une zone de concentration comportant au plus 30 plateaux qui sont obligatoirement en cuivre.
L'extraction des composés les plus volatils est réalisée sur les vapeurs de distillat, le cas échéant via un tronçon de dégazage.
L'extraction de composés indésirables (huiles hautes et basses) est réalisée en phase liquide sur la colonne de concentration.

Dispositions communes :
La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 100 tonnes de marc de raisin par période de 24 heures.

Tout changement de matière à distiller est précédé d'un nettoyage complet à l'eau chaude de l'appareil de distillation.

L'eau-de-vie produite présente dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %, à la température de 20°C.

La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise entre, au minimum 4,5 litres d'alcool pur et au maximum 8,5 litres d'alcool pur pour 100 kilogrammes de marc de raisin mis en œuvre.

4.4 Élevage

L'eau-de-vie destinée à la production d'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 2 000 litres durant une période minimale de 12 mois à compter de la date de mise sous bois.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

4.5 Finition

L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol.. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 La spécificité de l'aire géographique

- Facteurs naturels :

L'aire géographique du « marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence » est caractérisée par :

- un vaste territoire, limité au nord par le Vaucluse et les Hautes-Alpes, à l'est par le département des Alpes maritimes, au sud par la Mer Méditerranée et à l'ouest par le département des Bouches du Rhône ;
- un climat méditerranéen provençal avec des températures moyennes annuelles homogènes comprises entre 11 °C et 15 °C ;
- un climat soumis à un rythme à quatre temps : deux saisons sèches (une brève en hiver, une très longue et accentuée en été) et deux saisons pluvieuses, en automne (pluies abondantes et brutales) et au printemps ;
- des précipitations annuelles moyennes comprises entre 600 mm et 900 mm ;
- un ensoleillement supérieur à 2 300 heures par an ;
- la présence de vents nombreux qui font partie intégrante du climat de cette zone. Le plus marquant, le Mistral, est un vent froid et sec venant du nord atteignant régulièrement des pointes à 100 km/h qui protège la vigne des maladies liées à l'humidité ;
- une mosaïque de sols complexes, majoritairement calcaires.

- Facteurs humains et savoir-faire :

La Provence est une région dont l'importance viticole est considérable : avec 86 934 ha plantés en raisins de cuve pour une production de 3 674 858 hl de vin en 2012 (source Agreste PACA) dont 75 % en AOP, la Provence se situe parmi les toutes premières régions viticoles françaises.
Ainsi qu'en atteste « l'encyclopédie d'agriculture pratique » de 1836, l'activité de distillation des marcs a toujours été importante en Provence. La totalité des vignerons a toujours fait distiller une partie de leurs marcs en vue de l'obtention d'eau-de-vie de marc de bouche. Cette situation de privilège des « bouilleurs de cru » composés de propriétaires, fermiers, métayers et vignerons qui distillent leurs marcs est à l'origine de la production de l'eau-de-vie de marc de Provence. Les distillateurs ambulants se déplaçaient de village en village pour distiller les marcs apportés par les vignerons à l'alambic. La venue du distillateur ambulant était un moment convivial et hivernal attendu de tous.
L'appellation d'origine réglementée (AOR) « eau-de-vie de marc originaire de Provence » est reconnue par décret depuis le 23 février 1942. De nos jours, cinq distilleries privées, une dizaine de vignerons distillant chez eux et les distilleries coopératives produisent 170 hl d'alcool pur d'eau-de-vie de marc en moyenne par an.
En termes de savoir-faire, les marcs issus en grande partie de la production de vins rosés et blancs, sont pressurés dés leur entrée en cave et fermentent séparément des moûts. Dans le cas de production de vins rouges, les marcs et le moût fermentent ensemble pendant la vinification puis les marcs sont distillés.

5.2 La spécificité du produit

Le « marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence » blanche développe des arômes fins de raisin avec des notes florales ou fruitées.

L'eau-de-vie après vieillissement sous bois s'enrichit d'arômes complexes, notamment de fruits secs ou vanillés, caractérisés par une bonne persistance en bouche, qui s'amplifie avec la durée de vieillissement.

L'eau-de-vie est traditionnellement élaborée à partir des marcs issus de la vinification des raisins produisant les AOP de la grande Provence viticole, c'est-à-dire les AOP « Côtes de Provence », « Coteaux varois en Provence », « Coteaux d'Aix-en-Provence », « Les Baux de Provence », « Bandol », « Bellet », « Cassis », « Palette » mais aussi à partir des marcs issus des raisins produisant les AOP des vignobles limitrophes : « Luberon », « Pierrevert », « Ventoux ».

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et le produit

Les spécificités aromatiques des « eau-de-vie de marc de Provence » sont liées :

- à l'origine des marcs issus de la vinification de raisins produisant les AOP de la grande région viticole provençale ainsi que certaines AOP limitrophes. Elles sont donc notamment le reflet de l'expression des arômes des cépages typiques de l'aire géographique majoritairement présents que

sont le grenache N, la syrah N, le cinsaut N ou le mourvèdre N pour les cépages rouges, la clairette B, le vermentino B, l'ugni B et le sémillon B pour les cépages blancs. L'expression de ces cépages est elle-même soumise aux effets du milieu naturel, caractérisé par le climat méditerranéen : des températures élevées, un grand nombre de jours d'ensoleillement, la fréquence de ses vents, et la complexité des sols, qui amènent fraicheur et fruité aux vins.

- à un pressurage mesuré des marcs présentant un titre alcoométrique volumique supérieur à 5 %, afin de garder des arômes fruités ou floraux, qui se retrouvent plus particulièrement dans les eaux-de-vie blanches.
- à l'influence des caractéristiques climatiques de l'aire géographique favorisant l'élevage et le vieillissement de l'eau-de-vie par la concentration progressive des arômes.

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales

7. Nom et adresse du demandeur

Syndicat des vins de Côtes de Provence
Maison des vins - DN 7
83 460 Les Arcs-sur-Argens.
Tél : (33) (0) 4 94 99 50 00
Fax : (33) (0) 4 94 99 50 02
Courriel : contact@odg-cotesdeprovence.com

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence » qu'aux conditions ci-dessous :

- La mention « Blanche » pour des eaux-de-vie de marc maturées au moins 3 mois ;
- la mention « Vieux » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 3 ans ;
- la mention « Très vieux », pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 6 ans ;
- la mention « Hors d'âge » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans.

Partie II Obligations déclaratives et registres

I) Obligations déclaratives

Cette partie liste les déclarations à réaliser et les registres à tenir afin de permettre la vérification des règles de production. Elles s'ajoutent à la déclaration d'identification qui incombe à l'ensemble des opérateurs sous SIQO :

Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation
L'ouverture des travaux de distillation est déclarée auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation des marcs de raisin destinés à être revendiquées en indication géographique « marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence ». La déclaration indique la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation est déclarée auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation des marcs destinés à être revendiquées en indication géographique « marc de

Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence ». La déclaration indique la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres marcs que des marcs sous indication géographique « marc de Provence » ou « eau-de-vie de marc de Provence », la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tient lieu de déclaration et est transmise à l'organisme de contrôle.

Déclaration de revendication
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard deux mois après la fermeture des travaux de distillation. La déclaration précise le volume d'alcool pur revendiqué.

Déclaration de mise sous bois
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 1 mois après réalisation de l'opération. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation du marc ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie à la mise sous bois.

II) Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

Conditionnement des marcs de raisin
Les opérateurs qui mettent en œuvre des marcs de raisin tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence du document de circulation qui accompagne le marc ;
- les caractéristiques du marc : AOC du vin, type de vinification (rouge, rosé ou blanc) ;
- la date de fin des opérations de pressurage ;
- la date de conditionnement du marc (le cas échéant).

Distillation
Tout opérateur qui met en œuvre des marcs de raisin tient à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence du document de circulation qui accompagne le marc ;
- la quantité de marc mise en œuvre ;
- la date de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (blanche ou vieillie) ;
- la date de sortie de l'eau de vie ;
- l'enregistrement de la date de nettoyage de l'alambic et de la méthode utilisée.

Vieillissement
Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement ;
- les quantités d'eaux-de-vie sous indication géographique détenues en stocks au 31 juillet, par compte de vieillissement.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale, notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Partie III Points principaux à contrôler

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire et visuel
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques du marc de raisin	Examen documentaire et visuel
Respect des délais de traitement du marc	Examen documentaire
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau-de-vie	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri 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

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.