

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1766 du 29 décembre 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Blaye »

NOR : AGRT0924635D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »);

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 17 juin 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Blaye », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » s'applique jusqu'à la récolte 2020 incluse.

Art. 3. – Les dispositions du décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » concernant les vins rouges sont abrogés.

Art. 4. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 29 décembre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*

CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique
et de la réforme de l'Etat,*

ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*

HERVÉ NOVELLI

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BLAYE »CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Blaye », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Blaye » est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles différentes
opérations sont réalisées*1^o **Aire géographique :**

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

Département de la Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1^{er} juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes suivantes :

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1^{er} juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Gironde

Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Pugnac avant sa fusion avec Lafosse au 1^{er} juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

V. – *Encépagement*1^o **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, cot N (ou malbec) et petit verdot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages carmenère N et petit verdot N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

La proportion du cépage carmenère N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare.

La distance entre les pieds sur un même rang est supérieure ou égale à 0,90 mètre.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1,85 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les seuls modes de taille autorisés sont les tailles dites à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois), avec un maximum de :

45 000 yeux francs par hectare pour le cépage merlot N ;

50 000 pour les autres cépages.

Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Un système de relevage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 13 grappes par pied.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

g) Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° Maturité du raisin :

La richesse minimale en sucres des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum (% vol.)
Merlot N	Autres cépages	
210	189	12

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 48 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^e 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la deuxième 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, la deuxième 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) Assemblage des cépages :

- la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages ;
- la proportion du cépage cot N (ou malbec) est inférieure ou égale à 50 % ;
- la proportion de l'ensemble des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 %.

c) Fermentation malolactique :

La fermentation malolactique est obligatoire.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS AVANT CONDITIONNEMENT (vins en vrac)	VINS APRÈS CONDITIONNEMENT
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (en grammes par litre)	≤ 3	≤ 3
Acidité volatile maximale (en meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,27 ou 0,79 acide acétique (0,65 H ₂ SO ₄)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	140	
Acide malique (en grammes par litre)	≤ 0,3	≤ 0,3

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % vol.

f) Matériel interdit.

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du presseoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de cuverie devra représenter un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente à surface égale.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise à la consommation.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire de production par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 31 mai 1991 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 6 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou, au plus tard, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :

a) La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) Les règles relatives à la capacité de cuverie s'appliquent à compter du 1^{er} août 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

La déclaration préalable d'affectation parcellaire doit être déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 juin de l'année de récolte.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique :

- 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.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

5. Déclaration préalable des retraisements ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retraitement en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de la déclaration préalable à chaque opération mais doivent adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

6. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 janvier 2010, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I^{er} devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet, en cas d'arrachage et de replantation.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite terrain pendant les vendanges
Pressurage (matériel interdit)	Visite pendant les vendanges du matériel utilisé
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Respect de la date limite et du type de taille. Comptage du nombre d'yeux francs et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; – présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement...)	Documentaire (registre d'enrichissement, cahier de chai) et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Vérification des déclarations de récolte et de production
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site