

Article 1 [En savoir plus sur cet article...](#)

Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « **Arbois** » ;
- « L'Etoile » ;
- « Côtes du Jura » ;
- « Macvin du Jura » ;
- « Côtes de Bergerac » ;
- « Côtes du Rhône » ;
- « Ventoux » ;
- « Pacherenc du Vic-Bilh » ;
- « Coteaux du Tricastin ».

Article 2 [En savoir plus sur cet article...](#)

Sont abrogés :

- le décret du 15 mai 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « **Arbois** » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » ;
- le [décret n° 91-1176 du 14 novembre 1991](#) définissant les conditions de production des vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » ;
- le décret du 3 septembre 1993 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » ;
- le [décret n° 96-567 du 24 juin 1996](#) relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » ;
- le décret du 27 juillet 1973 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » ;
- le décret du 31 mai 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » ;
- le décret du 27 juillet 1973 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin ».

Article 3 [En savoir plus sur cet article...](#)

Le 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.

• Annexe

A N N E X E
CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « **ARBOIS** »
Chapitre Ier
I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « **Arbois** », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

- a) Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.
- b) Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin jaune » pour les vins répondant aux

conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

c) Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Pupillin » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, **Arbois**, Les Arsures, Mathenay, Mesnay, Molamboz, Montigny-lès-Arsures, Les Planches-près-**Arbois**, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-lès-**Arbois**.

b) Pour la dénomination géographique « Pupillin », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Jura : Pupillin.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 1er et 2 juin 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département du Doubs

Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtilion-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.

Département du Jura

Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arlay, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtilion, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, L'Etoile, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulénay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Maynal, Menétré-le-Vignoble, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Monay, Montagnale-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plainoiseau, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Publy, Quintigny, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges,

Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

b) Pour la dénomination géographique « Pupillin », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes visées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprise la commune de Pupillin qui constitue l'aire géographique de cette dénomination géographique.

V. - Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

— cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;

— Cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N.

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

— cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;

— cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.

Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille en guyot simple ou double et la taille en cordon de Royat.

Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120 000 yeux francs par hectare.

En taille guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare.

En taille guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, avec un minimum de 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximum moyenne à la parcelle est de 11 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé 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.

2° Autres pratiques culturales :

a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

— les tournières en bas des parcelles ont une dimension de 3 mètres minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de 1 mètre minimum pour les parcelles dont les rangs ont

une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;

— pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres maximum.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50 °C.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

— 153 grammes par litre de moût pour les cépages rouges, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;

— 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) Titre alcoométrique volumique total.

Le titre alcoométrique volumique total des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » est supérieur ou égal à 19 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

d) Pour les vignes plantées en terrasses, 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 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 66 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 deuxième 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 première 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 qu'à partir de la première 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.

5° Dispositions particulières :

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « **Arbois** » et l'appellation d'origine contrôlée « **Arbois** » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « **Arbois** » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « **Arbois** » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre

d) Normes analytiques.

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

L'utilisation des morceaux de bois de chêne est interdite.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, de 14 % pour les vins blancs.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

La capacité de cuverie de vinification doit être au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale d'élevage sous bois doit être au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte 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 :

a) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de la sixième année qui suit celle de la récolte, dont soixante mois minimum en fut, sous voile et sans ouillage, permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

b) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de six semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucres supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 septembre de la troisième année qui suit celle de la récolte dont dix-huit mois minimum sous bois.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition 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 ou après le conditionnement.

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

b) La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

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 en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er octobre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er janvier de la septième 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 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. - Mesures transitoires

Les vignes plantées avant le 1er août 1994 et ne répondant pas aux conditions de production relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces vignes, à compter de la récolte 2012, le rendement autorisé sera le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », affecté d'un coefficient de 0,8.

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 « **Arbois** » 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 :

a) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pupillin », la dénomination géographique devra être obligatoirement inscrite à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne devront pas dépasser celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- 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 transaction :

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 24 conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

5. 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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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 de un mois maximum après ce déclassement.

7. 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 au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.