

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 503/2014 DE LA COMMISSION**du 8 mai 2014****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Muscat du Ventoux (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Muscat du Ventoux», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 378/1999 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la description du produit, l'aire géographique, la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales, les références des structures de contrôle et du groupement et la suppression de l'obligation de conditionnement dans l'aire.
- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Muscat du Ventoux» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 8 mai 2014.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOS
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 46 du 20.2.1999, p. 13.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Muscat du Ventoux», la modification suivante est approuvée:

1. Rubrique «Description du produit»

La description du produit a été complétée avec des dispositions prévues par les textes nationaux définissant l'appellation d'origine contrôlée «Muscat du Ventoux», et notamment des caractéristiques analytiques relatives à cette appellation (indice réfractométrique, rapport sucres/acidité) ainsi que des caractéristiques relatives à la grappe (forme, poids minimal). Ces éléments étaient déjà présents dans le cahier des charges enregistré au niveau de l'Union sous la rubrique «méthode d'obtention».

2. Rubrique «Délimitation de l'aire géographique»

La liste des étapes se déroulant obligatoirement dans l'aire géographique est rappelée, celle-ci découle de l'application des dispositions prévues dans la méthode d'obtention.

La liste des communes composant l'aire géographique est intégrée au cahier des charges sur la base de la liste qui figurait dans le décret du 22 août 1997 définissant l'AOC. À la suite d'une erreur dans le décompte du nombre de communes, le nombre de communes de l'aire géographique est rectifié.

Les modalités d'identification des parcelles aptes à produire l'appellation sont précisées dans le cahier des charges.

3. Rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

Par ailleurs, les éléments relatifs à l'histoire du produit sont déplacés dans la rubrique «lien avec l'aire géographique».

4. Rubrique «Méthode d'obtention»

Par ailleurs, la rubrique «méthode d'obtention» a été complétée par des dispositions figurant dans le décret initial de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Muscat du Ventoux» qui était joint à la demande initiale de reconnaissance de la dénomination en AOP et qui concernent notamment:

- l'âge minimal d'entrée en production des vignes,
- les densités de plantation,
- les modes de taille,
- la charge par cep et la hauteur de végétation autorisées,
- les modalités de déclenchement de la récolte et les obligations en matière de rendement,
- les dispositions spécifiques applicables aux raisins mis en longue conservation en chambre froide.

Enfin, les dispositions permettant, en cas de circonstances climatiques exceptionnelles, de déroger aux règles relatives à l'indice réfractométrique, la date de début de la récolte et le rendement sont retirées du cahier des charges, car ces dispositions ne sont plus adéquates.

5. Rubrique «Éléments spécifiques de l'étiquetage»

Les dispositions relatives à l'étiquetage sont modifiées afin:

- d'introduire l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne,
- de les mettre en cohérence avec la suppression de l'obligation de conditionnement dans l'aire et la modification des modalités d'identification des produits. Actuellement, l'identification des produits est assurée par une bande-vignette, support de la traçabilité, apposée sur les conditionnements. Compte tenu de la demande de suppression de l'obligation de conditionnement dans l'aire, la bande-vignette est apposée sur les plateaux de récolte ou en sortie chambre froide pour les raisins mis en longue conservation. En cas de manipulation ultérieure du produit en vue de son conditionnement final, seul le numéro de la bande-vignette est conservé sur l'étiquetage des produits afin de permettre de garantir la traçabilité des produits.

6. Rubrique «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle, le cahier des charges est complété par un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation.

7. Autres

- L'obligation de conditionnement dans l'aire est supprimée, cette disposition ne s'avérant plus nécessaire.
 - Rubriques «Références concernant les structures de contrôles» et «groupement demandeur»: le nom et les coordonnées des structures officielles de contrôle ainsi que celles du groupement ont été actualisés, notamment afin de tenir compte du changement intervenu dans les modalités de contrôle.
-

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«MUSCAT DU VENTOUX»

N° CE: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Muscat du Ventoux»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

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 sont homogènes, d'un poids minimal 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 ont 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).

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production des raisins ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le stockage des raisins en longue conservation est réalisé dans l'aire géographique afin de permettre une mise en chambre frigorifique très rapide, afin de préserver le produit et d'éviter toute altération de celui-ci. En effet la rapidité de l'abaissement de la température au cœur du raisin est une condition indispensable pour une conservation de plusieurs mois. Des examens analytique et organoleptique du raisin sont systématiquement effectués en sortie de chambre frigorifique pour s'assurer du maintien des caractéristiques du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

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 et le numéro de la bande-vignette.

(*) Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique du «Muscat du Ventoux» 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. Elle s'étend, sur le département du Vaucluse, à l'intérieur du territoire des 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, Jocas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malmort-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.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Les 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 des 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 1 900 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.

5.1.2. Les facteurs humains

La culture du «Muscat du Ventoux» remonte au début du XX^e 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 génération en génération.

5.2. Spécificité 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 optimale 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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMuscatDuVentoux.pdf>
