

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DE BERGERAC »**

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac »

CHAPITRE I^{er}

/.../

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.
- Pour les vins blancs, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs	Supérieure à 4 et inférieure ou égale à 54
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3

Les vins blancs qui présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 54 grammes par litre ont, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 % ;
- **Les vins blancs qui présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 54 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.**

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente :

- au produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII, pour les vins blancs ;
- à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII, pour les vins rouges.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges sont élevés durant une période qui s'achève au plus tôt le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte dont au moins 2 mois en bouteilles.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

- a) - le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est réalisé en évitant les fortes variations de température ;
- b) - le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

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 blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

/.../