

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BARSAC »

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~~.

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

CHAPITRE I^{er}

/.../

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

1° Dispositions générales :

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

a) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

~~Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.~~

L'enrichissement par sucrage à sec ou MCR ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le TAVT à un niveau de 21% vol.

c) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du presseoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

d) - Capacité de cuverie.

La capacité globale de cuverie (cuves et fûts) de stockage représente au moins deux fois le volume vinifié.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2° Dispositions par type de produit :

a) - Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

b) - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année suivant 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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un emplacement adapté pour le stockage des produits conditionnés, à l'intérieur du bâtiment clos visé au point 2° ci-dessus.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^e juillet 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

/.../