

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE «CÔTES DE BORDEAUX-SAIN-T-MACAIRE»

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
«CÔTES DE BORDEAUX-SAINT-MACAIRE»**

CHAPITRE I^{er}

/.../

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 destinée à l'élaboration de vins « secs » est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir).

b) - Normes analytiques.

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS AVANT CONDITIONNEMENT (VINS EN VRAC)			
PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS « SECS »	VINS « MOELLEUX »	VINS « LIQUOREUX »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 34 et inférieure ou égale à 45	Supérieure à 45
Teneur maximale en acidité volatile (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 ou 0,79 (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	18 ou 1,08 (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	25 ou 1,50 (1,225 g/l H ₂ SO ₄)
Teneur maximale en SO ₂ total (mg/l)	200	300	400

VINS APRES CONDITIONNEMENT			
PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS « SECS »	VINS « MOELLEUX »	VINS « LIQUOREUX »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 34 et inférieure ou égale à 45	Supérieure à 45

Teneur maximale en acidité volatile (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 ou 0,79 (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	18 ou 1,08 (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	25 ou 1,50 (1,225 g/l H ₂ SO ₄)
Teneur maximale en SO ₂ total (mg/l)	200	300	400

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Toute opération d'enrichissement est interdite pour la production de vins « liquoreux » ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins « secs » ;

~~—16 % pour les vins « moelleux ».~~

- Pour les vins « moelleux », 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 16 % vol.

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite ;
- L'utilisation du pressoir continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

e) - Capacité de cuverie.

- La capacité globale de cuverie de vinification représente au moins 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale ;
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

f) - Etat d'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 moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

b) - Les vins « liquoreux » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'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. 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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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 « secs » 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 « moelleux » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins « liquoreux » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril 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 « secs » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.
- Les vins « moelleux » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins « liquoreux » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

/.../