

**Arrêté du ministre de l'agriculture,  
du développement rural et des pêches maritimes  
n° 1955 — 98 du 16 jourmada II 1419 (8 octobre 1998)  
relatif aux conditions générales  
de production des vins à appellation d'origine contrôlée<sup>(1)</sup>**

**1<sup>er</sup>.** La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée des vins, dont les conditions de production sont proposées par la profession intéressée, est confiée à la commission nationale viti-vinicole, instituée par l'article 12 du décret susvisé n° 2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977).

Cette reconnaissance est transcrite dans un arrêté du ministre chargé de l'agriculture qui délimitera de façon précise l'aire géographique de l'appellation, en énumérant la liste des communes ou parties de communes constituant l'aire en question. A l'intérieur de cette aire, des terroirs ou "crus" peuvent être reconnus et délimités sous réserve de conditions de production particulières ou plus restrictives que celles prévues pour l'A.O.C considérée.

**2.** Chaque arrêté d'appellation d'origine contrôlée précise la ou les couleurs du vin et énumère également la liste des cépages autorisés dans la production de vin de ladite appellation ainsi qu'éventuellement la proportion de chacun d'eux. Il indique aussi l'âge à partir duquel une jeune vigne peut produire un vin à A.O.C. Toute parcelle pouvant produire du vin à A.O.C et contenant à la fois des cépages autorisés et d'autres non admis perd le droit à cette appellation. Toute exploitation contenant des hybrides ne peut élaborer d'A.O.C.

**3.** Pour l'élaboration d'un vin à A.O.C, la vendange doit être vinifiée conformément aux usages locaux.

Il ne peut être utilisé pour élaborer des vins à A.O.C de matériel susceptible de nuire à leur qualité, tels que, l'usage des pressoirs continus et des vis sans fin.

Les raisins doivent être récoltés dans des caisses percées et vinifiés dans des caves équipées de groupes de refroidissement ainsi qu'en équipement en inox et équivalent.

**4.** La vendange doit être constituée de raisins récoltés à bonne maturité. Tout lot de vendange apporté en cave doit présenter une richesse minimale de 187 g de sucre par litre de moût.

Pour chaque appellation, il est fixé une richesse minimale naturelle en sucre ainsi qu'un titre alcoométrique acquis pour les vins secs, ou acquis et en puissance pour les vins doux ou liquoreux.

Sauf dispositions contraires prises en application de l'article 3 ci-dessus, les moûts et les vins bénéficient de toutes les pratiques œnologiques prévues par le décret précité n° 2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977) à l'exception de la concentration.

Toutefois, en année exceptionnellement défavorable, le ministre chargé de l'agriculture sur proposition de la commission nationale viti-vinicole pourra, soit autoriser l'abaissement

de la richesse minimale naturelle en sucre de l'appellation dans la limite de 8 g/l et l'abaissement du titre alcoométrique acquis dans la limite de 0,5% vol., soit autoriser l'enrichissement par moût concentré ou par moût concentré rectifié dans la limite de 1 % vol. Le moût concentré devra être issu de la même appellation contrôlée. Dans l'un ou l'autre cas, la richesse minimale en sucre des lots de vendanges apportés en cave et destinés à élaborer des vins blancs à A.O.C pourra être abaissée à 178 g de sucre par litre de moût.

**5.** Pour chaque appellation, il doit être prévu un rendement maximum qui peut être exprimé soit en poids de raisins par ha soit en hectolitres de vin/ha. Tout dépassement du rendement fixé entraîne la perte du droit à l'appellation pour l'exploitation concernée. Toutefois, des dérogations individuelles peuvent être accordées sur proposition de la commission nationale viti-vinicole après vérification de la qualité de la récolte et du respect des conditions de production.

Les demandes de dérogation doivent être présentées avant le 10 novembre de l'année de récolte.

**6.** Pour chaque appellation, les parcelles prétendant à l'A.O.C doivent présenter :

- une densité minimale de plants à l'hectare;
- un mode particulier de conduite de la vigne et notamment en matière de type de taille et d'irrigation d'appoint s'il y a lieu.

**7.** La vinification doit avoir lieu soit dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée elle-même, soit dans l'aire d'appellation d'origine garantie considérée.

**8.** Les producteurs du vin à A.O.C sont tenus d'adresser au service de la répression des fraudes concerné, avec copie au service central de la division de la répression des fraudes, 15 jours avant le début des vendanges, une déclaration d'intention de revendiquer l'A.O.C considérée.

Ils doivent, lors de l'établissement de la déclaration de leur récolte, revendiquer l'appellation en précisant pour celle-ci la couleur du vin, le poids de vendange ou le volume de vin élaboré ainsi que l'encépagement. Ils doivent mentionner, en outre, pour chaque parcelle de leur exploitation, la superficie et les cépages produisant les vins à A.O.C.

En cas d'achat de vendanges, le négociant vinificateur doit établir pour le compte du vendeur en la faisant signer par ce dernier, une déclaration de récolte partielle reprenant les indications visées à l'alinéa ci-dessus.

**9.** L'agrément des vins prétendant à l'A.O.C est effectué selon la procédure prévue par l'arrêté susvisé n° 86-975 du 28 chaabane 1397 (15 août 1977). En cas de refus de cet agrément, il pourra être décidé que les vins, s'ils sont loyaux et marchands, seront commercialisés sous l'appellation d'origine garantie ou en vin ordinaire. Les registres et les déclarations de récolte sont modifiés dans ce sens.

**10.** Tout producteur ou négociant peut décider de replier un vin d'A.O.C en appellation d'origine garantie ou de le déclasser en vin ordinaire, à condition que ce vin soit loyal et



marchand et d'annoter en conséquence la déclaration de récolte et les registres pour les producteurs et les négociants vinificateurs, ou uniquement les registres lorsqu'il s'agit de négociants.

A l'occasion de leurs contrôles, les services de la répression des fraudes pourront notifier le repli ou le déclassement du vin à A.O.C lorsqu'il sera constaté qu'il ne répond plus au critère de couleur, de limpidité, de goût ou d'odeur selon une procédure qui sera définie par décision ministérielle.

**11.** Les vins pour lesquels l'appellation d'origine contrôlée a été reconnue, ne peuvent être offerts aux consommateurs, expédiés, mis en vente ou vendu sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit accompagnée de la mention "A.O.C" en caractères très apparents.

**12.** Est interdit l'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par l'arrêté d'appellation.

**13.** Le directeur de la protection des végétaux, des contrôles techniques et de la répression des fraudes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Bulletin officiel.

---

<sup>(1)</sup> B.O. n° 4662 du 4 février 1999, page 102.