Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3250

18.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3250)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Muscat de Lunel»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0717-AM02 — 19.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Muscat de Lunel»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire. Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Aire géographique

Description

Le chapitre I du cahier des charges est actualisé au point «IV-Aire géographique» afin d'ajouter la référence au code géographique de 2025.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2025 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

A la faveur de cette modification le paragraphe a été rédigé, sans changement, avec plus de précision pour indiquer que pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «Muscat de Noël», le conditionnement est réalisé dans l'aire géographique.

Le document unique est complété au point «zone géographique».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de palissage

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point «VI-Conduite du vignoble - c) Règles de palissage et hauteur de feuillage» pour préciser que pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur du fil porteur est augmentée de 0,60 m à 0,80 m afin de favoriser une fructification plus haute. L'obligation de la présence d'au moins un niveau de fil releveur est donc supprimée sur les vignes palissées.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Pratiques culturales - Dispositions agroenvironnementales

Description

Le chapitre I du cahier des charges est complété au point «VI – Conduite du vignoble» pour intégrer des pratiques environnementales permettant de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir.

Les dispositions ajoutées concernent les conditions d'enherbement, d'utilisation de produits phytosanitaires, de préservation du paysage vitivinicole, de l'entretien des haies, de la maîtrise de la végétation et de la morphologie du sol.

Ces dispositions sont ajoutées dans le document unique au point «Pratiques Vitivinicoles».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autorisation de l'Irrigation

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point «VI - Conduite du vignoble» afin de préciser que l'irrigation peut être autorisée. Cette pratique apparaît comme le levier pour permettre à ce type de production et de cépages de résister aux contraintes de sècheresse.

Cette modification est reportée au point «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Normes analytiques - teneur minimale en sucres des vins

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point «IX-Transformation, élaboration, élevage» - pour préciser que la teneur en sucres fermentescibles des vins est supérieure ou égale à 100 g/l en glucose + fructose, au lieu de 110 g/l. Cette modification permet d'adapter le produit au réchauffement climatique et l'évolution très rapide des maturités avec baisse de l'acidité des baies.

Cette modification est reportée au point «Description des vins» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition relative à la circulation des produits avant la date de mise en marché au consommateur

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges est modifié au point «IX- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage» afin de supprimer la date à partir de laquelle les vins peuvent circuler entre entreprises de négoce et metteurs en marché, avant la date de mise en marché des vins à destination du consommateur. Cette date est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyale.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives et principaux points à contrôler

Description

Les chapitres II et III du cahier des charges relatifs aux obligations déclaratives et principaux points à contrôler sont simplifiés et mis en cohérence avec le plan de contrôle. Ces dispositions ont été modifiées pour être adaptées aux modalités de contrôle de l'appellation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Référence à la structure de contrôle

Description

Le chapitre III du cahier des charges - point II «Références concernant la structure de contrôle» est simplifié pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), autorité chargée du contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Muscat de Lunel»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0717-AM02 — 19.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Muscat de Lunel»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins doux naturels blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Conservés plusieurs années en bouteille, leur robe s'orne de reflets ambrés.

Arôme/Nez

Les vins peuvent se distinguer, dans leur jeunesse, par des arômes fruités de muscat frais, parfois légèrement citronnés. Conservés plusieurs années en bouteille, les arômes évoluent vers des notes de fruits confits.

Goût/Bouche

Les vins sont amples, riches, marqués dans leur jeunesse par des notes d'agrumes, tout en gardant de la fraîcheur. Les vins conservés plusieurs années en bouteille présentent une grande onctuosité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte, à l'exception des vins bénéficiant de la mention «Muscat de Noël».

Les vins bénéficiant de la mention «Muscat de Noël» sont des vins privilégiant des accents fruités de jeunesse, parfois légèrement citronnés. Ils sont mis en marché à destination du consommateur dès le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	21,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles exprimée en (glucose et fructose) supérieure ou égale à 100 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Pratiques culturales

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

a) Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

— Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

— Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) Règles de taille

— Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— Les vignes âgées de plus de vingt ans (21ème feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

— Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) Irrigation

L'irrigation est autorisée.

d) Dispositions agroenvironnementales

L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

— L'exploitant intervient et adapte la dose par hectare de produit phytosanitaire en fonction de la pression de la maladie, du stade phénologique et de la surface totale du végétal à protéger.

— Afin de préserver le paysage caractéristique du vignoble:

  — La destruction des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes, haies, arbres et bosquets, mares…) est interdite, sauf justification.

  — La taille des haies et des arbres est interdite entre le 1er avril et le 31 juillet:

    — Excepté si elle est imposée par une autorité extérieure pour des raisons de sécurité,

    — L'entretien reste possible au pied des haies pour éviter le désherbage chimique, sans tailler les branches,

    — La taille d'une branche reste possible en présence d'un problème particulier (branche qui touche une clôture électrique par exemple).

— Sur ces éléments structurant le paysage, la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

— Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage sont réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

— Toute opération d'enrichissement est interdite.

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5 °C est interdit.

— Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et au code rural et de la pêche maritime.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP Muscat de Lunel (vins doux naturels blancs)

Rendement maximal

Rendeme<nt maximal:	40
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025:

Entre-Vignes (pour le seul territoire de la commune déléguée de Vérargues), Lunel, Lunel-Viel et Saturargues.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «Muscat de Noël», le conditionnement des vins est réalisé dans l'aire géographique.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Entre Nîmes et Montpellier, le long de la Voie Domitienne, l'alluvionnement du Rhône (diluvium alpin) a progressivement créé un paysage de collines en pentes douces sur lesquelles a été implanté le vignoble de l'AOP «Muscat de Lunel».

La zone géographique est ainsi limitée au territoire des 4 communes de Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues. Le climat est typiquement méditerranéen, chaud et sec l'été, doux l'hiver. Si la culture du cépage muscat à petits grains B est fort ancienne dans la région de Lunel, et particulièrement présente au nord-est de Montpellier au XVIIIème siècle, elle privilégie au XXème siècle les situations au sein desquelles ce cépage exigeant trouve les conditions édapho-climatiques propices à sa culture et à sa maturité.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les parcelles présentant des sols de galets roulés enveloppés dans un ciment d'argile rouge, peu fertiles, et les parcelles occupant le sommet et les pentes sud des coteaux bien exposés. Cette implantation permet à la fois un enracinement profond, gage d'une alimentation hydrique limitée mais régulière de la plante et une aération naturelle du feuillage et des raisins par les vents du nord et du sud, permettant à la récolte d'atteindre sa maturité avant les pluies d'automne, tout en assurant le maintien d'une relative acidité contribuant à la fraîcheur des vins. Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes à coursons et par une gestion des densités de plantation adaptées. La récolte de raisins riches en sucre est ainsi favorisée, de même que le potentiel aromatique original, notamment la richesse en alcools terpéniques.

Initialement issus de raisins soit passerillés par séchage au soleil, soit récoltés à surmaturité par concentration sur souche, et d'un moût partiellement fermenté, les vins étaient très riches en sucres fermentescibles et quelquefois additionnés de miel.

Après la découverte du «mutage du vin par son esprit» à la fin du XIIIème siècle, cette production originale est préservée par la maîtrise progressive de cette technique d'élaboration qui fait l'objet d'une protection particulière par le législateur. Les conditions de production ont peu varié avec le temps, si ce n'est pour assurer une plus grande préservation de l'originalité de la matière première: mutage des moûts à l'alcool vinique neutre, interdiction de toute opération d'enrichissement, interdiction d'emploi du pressoir continu, obligation de présence d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures à la vinification. Dans le même esprit, tout transport et tout risque d'oxydation pouvant nuire à leur qualité, et afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins bénéficiant de la mention «Muscat de Noël» sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur les vinifiant.

Si la notoriété du «Muscat de Lunel» fût grande dans les cours de l'Europe de l'Est, grâce à l'abbé BOUQUET, Thomas JEFFERSON a également contribué à celle-ci: «À Lunel, la pièce de 240 bouteilles, après soutirage et prête à la mise en bouteille, coûte de 120 à 200 livres pour la première qualité, s'il s'agit d'un vin nouveau. On ne peut d'ailleurs ici se procurer de Muscat vieux. La demande est suffisante pour que la récolte soit toute vendue la première année.»

Au cours du XIX ème siècle, François SABATIER d'ESPEYRAN, propriétaire de la Tour de Farges sur la commune de Lunel-Viel et producteur de «vin de muscat», ami de Gustave COURBET et Jules MICHELET, participe aussi à la promotion du «Muscat de Lunel» dans la capitale. De nombreux documents conservés en mairie de Lunel et Lunel-Viel attestent de l'intérêt de la communauté humaine pour cette production. Malgré les bouleversements de la viticulture languedocienne, elle a préservé ce savoir-faire et poursuit l'œuvre entamée depuis plusieurs siècles. Peu avant sa mort, en 1781, l'abbé BOUQUET résume son secret sur la qualité de sa production en deux mots: «maturité et propreté». Par modestie, certainement, a-t-il omis de décrire tout l'itinéraire historique et technique qui a contribué à la qualité et à la réputation de ce produit original.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans la zone géographique des vins bénéficiant de la mention «Muscat de Noël»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins bénéficiant de la mention «Muscat de Noël» mis en marché à destination du consommateur dès le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte sont conditionnés en bouteille, au plus tard le 1 er décembre de l'année de la récolte, chez l'opérateur les vinifiant ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport, afin d'éviter tout risque d'oxydation.

La volonté des producteurs est, d'une part, de préserver les caractéristiques essentielles des produits, et, d'autre part, de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles d'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) La mention traditionnelle «vin doux naturel» est inscrite sur les étiquettes.

b) Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine protégée «Muscat de Lunel» et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur dès le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte, sont obligatoirement présentés, sur les étiquettes, avec la mention «Muscat de Noël».

La mention est inscrite en caractères dont les dimensions ne sont pas inférieures, en hauteur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

La mention figure également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) Les vins bénéficiant de la mention «Muscat de Noël» sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-81d68691-2874-4552-8fbd-a287173c6917