

ANNEXE 10 : DEFINITION NOUVEL INSTALLE

Le demandeur est nouvel installé s'il s'est installé moins de cinq ans avant la date de dépôt de la demande et s'il répond aux conditions 2 à 4 de l'article D343-4 du code rural et de la pêche maritime, c'est-à-dire aux conditions suivantes :

2. S'installer sur un fonds dont l'importance lui permet de répondre aux conditions d'assujettissement au régime de protection sociale des personnes non salariées des professions agricoles en application des articles L. 722-4 à L. 722-7 ;
3. Etre de nationalité française ou ressortissant d'un autre Etat membre de l'Union européenne ou, pour les ressortissants de pays non membres de l'Union européenne, justifier d'un titre de séjour les autorisant à travailler sur le territoire français pendant une période minimum de 5 ans à compter de la date d'installation ;
4. Sous réserve de la dérogation prévue à l'article D. 343-4-1, justifier à la date de son installation d'une capacité professionnelle agricole :
 - a. Attestée par la possession d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur :
 - pour les candidats nés avant le 1er janvier 1971, au brevet d'études professionnelles agricoles ou au brevet professionnel agricole ;
 - pour les candidats nés à compter du 1er janvier 1971, au baccalauréat professionnel, option " conduite et gestion de l'exploitation agricole " ou au brevet professionnel, option " responsable d'exploitation agricole " procurant une qualification professionnelle correspondant à l'exercice du métier de responsable d'exploitation agricole ou un titre reconnu par un Etat membre de l'Union européenne ou par un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen, conférant le niveau IV agricole ;
 - b. Complétée, pour les candidats nés à compter du 1er janvier 1971, par la réalisation d'un plan de professionnalisation personnalisé validé par le préfet leur permettant de se préparer au métier de responsable d'exploitation agricole.

Le plan précise les actions de formation ou les stages qui doivent être réalisés préalablement à l'installation. Il peut également prévoir des actions de même nature à réaliser après l'installation. Ces actions ne conditionnent pas l'octroi des aides prévues à l'article D. 343-3.

CATEGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

On entend par «vin» le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Le vin:

- a) a, après les opérations éventuelles mentionnées au point B de l'annexe XV *bis*, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5 % vol, pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice de la présente annexe, et non inférieur à 9 % vol pour les autres zones viticoles;
- b) a, s'il bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, par dérogation aux normes relatives au titre alcoométrique acquis minimal et après les opérations éventuelles mentionnées au point B de l'annexe XV *bis*, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 4,5 % vol;
- c) a un titre alcoométrique total non supérieur à 15 % vol. Toutefois, par dérogation:
 - la limite maximale du titre alcoométrique total peut atteindre jusqu'à 20 % vol pour les vins obtenus sans aucun enrichissement dans certaines zones viticoles de la Communauté, à déterminer par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4,
 - pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol;
- d) a, sous réserve des dérogations pouvant être arrêtées par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4, une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.

Le vin appelé «retsina» est le vin produit exclusivement sur le territoire géographique de la Grèce à partir de moût de raisins traité à la résine de pin d'Alep. L'utilisation de résine de pin d'Alep n'est admise qu'afin d'obtenir un vin «retsina» dans les conditions définies par la réglementation grecque en vigueur.

Par dérogation au point b), les produits dénommés «Tokaji eszencia» et «Tokajská eszencia» sont considérés comme des vins.

2. Vin nouveau encore en fermentation

On entend par «vin nouveau encore en fermentation» le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.

3. Vin de liqueur

On entend par «vin de liqueur» le produit:

- a) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique qui figurent sur une liste à établir par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4;
- c) qui est obtenu à partir:
 - de moût de raisins en cours de fermentation,
 - de vin,
 - du mélange des produits précités, ou

- de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin, pour ce qui est des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, à définir par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4;
- d) ayant un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée qui figurent sur une liste à établir par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4;
- e) obtenu par addition:
- i) seuls ou en mélange:
 - d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol,
 - de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol;
 - ii) ainsi que, le cas échéant, d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins concentré,
 - mélange d'un des produits visés au point e) i), avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets;
- f) obtenu, par dérogation au point e), pour certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée qui figurent sur une liste à établir par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4, par addition:
- i) des produits énumérés au point e) i), seuls ou en mélange; ou
 - ii) d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - alcool de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 95 % vol et non supérieur à 96 % vol,
 - eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol,
 - eau-de-vie de raisins secs ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol; et
 - iii) éventuellement d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés,
 - moût de raisins concentré, obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré,
 - un mélange d'un des produits énumérés au point f) ii) avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets.

4. Vin mousseux

On entend par «vin mousseux» le produit:

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:
- de raisins frais,
 - de moût de raisins, ou
 - de vin;

- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars; et
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

5. Vin mousseux de qualité

On entend par «vin mousseux de qualité» le produit:

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:
 - de raisins frais,
 - de moût de raisins, ou
 - de vin;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars; et
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol.

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

On entend par «vin mousseux de qualité de type aromatique», le produit:

- a) uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont issus de variétés de vigne spécifiques figurant sur une liste à établir par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4. Les vins mousseux de qualité de type aromatique produits de manière traditionnelle en utilisant des vins pour la constitution de la cuvée sont déterminés par la Commission conformément à la procédure visée à l'article 195, paragraphe 4;
- b) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars;
- c) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 6 % vol; et
- d) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 10 % vol.

Des règles particulières concernant d'autres caractéristiques ou conditions de production et de circulation supplémentaires sont arrêtées par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4.

7. Vin mousseux gazéifié

On entend par «vin mousseux gazéifié» le produit:

- a) obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ni d'une indication géographique protégée;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz; et
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

8. Vin pétillant

On entend par «vin pétillant», le produit:

- a) obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; et

d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

9. Vin pétillant gazeifié

On entend par «vin pétillant gazeifié» le produit:

a) obtenu à partir de vin;

b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol;

c) présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; et

d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

10. Moût de raisin

On entend par «moût de raisins» le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis.

11. Moût de raisins partiellement fermenté

On entend par «moût de raisins partiellement fermenté» le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1 % vol et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

12. Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés

On entend par «moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés» le produit provenant de la fermentation partielle d'un moût de raisins obtenu à partir de raisins passerillés, dont la teneur totale en sucre avant fermentation est au minimum de 272 grammes par litre et dont le titre alcoométrique naturel et acquis ne peut être inférieur à 8 % vol. Toutefois, certains vins, à définir par la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 4, qui répondent à ces exigences ne sont pas considérés comme du moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés.

13. Moût de raisins concentré

On entend par «moût de raisins concentré» le moût de raisins non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir conformément à l'article 120 *octies*, ne soit pas inférieure à 50,9 %.

Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins concentré n'excédant pas 1 % vol est admis.

14. Moût de raisins concentré rectifié

On entend par «moût de raisins concentré rectifié» le produit liquide non caramélisé:

a) obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir conformément à l'article 120 *octies*, ne soit pas inférieure à 61,7 %;

b) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre;

c) présentant les caractéristiques suivantes:

— un pH non supérieur à 5 à 25 ° Brix,

— une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100 sur moût de raisins concentré à 25 ° Brix,

— une teneur en saccharose non décelable selon une méthode d'analyse à déterminer,

- une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en anhydride sulfureux non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en cations totaux non supérieure à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une conductivité à 25 ° Brix et à 20 °C non supérieure à 120 micro-Siemens par centimètre,
- une teneur en hydroxyméthylfurfural non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- présence de mésoinositol.

Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins concentré rectifié n'excédant pas 1 % vol est admis.

15. Vin de raisins passerillés

On entend par «vin de raisins passerillés» le produit:

- a) obtenu sans enrichissement à partir de raisins partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 16 % vol et un titre alcoométrique acquis non inférieur à 9 % vol; et
- c) ayant un titre alcoométrique naturel non inférieur à 16 % vol (ou 272 g sucre/litre).

16. Vin de raisins surmûris

On entend par «vin de raisins surmûris» le produit:

- a) fabriqué sans enrichissement;
- b) ayant un titre alcoométrique naturel supérieur à 15 % vol; et
- c) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 15 % vol et un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 12 % vol.

Les États membres peuvent prévoir une période de vieillissement pour ce produit.

17. Vinaigre de vin

On entend par «vinaigre de vin» le vinaigre:

- a) obtenu exclusivement par fermentation acétique du vin; et
- b) ayant une teneur en acidité totale non inférieure à 60 grammes par litre, exprimée en acide acétique.