Publié au BO-AGRI le 16/08/2018

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

« TERRES DU MIDI »

homologué par l'arrêté du 2 août 2018 publié au *Journal Officiel* le 9 août 2018

CHAPITRE 1 - DÉNOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Terres du Midi », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 - Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Terres du Midi » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Terres du Midi » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, dont la nature et l'intensité varient selon les cépages et les technologies utilisées. Généralement les vins rouges à la couleur soutenue (framboise à grenat), élaborés en assemblage, pour obtenir une structure charnue, souple et harmonieuse, révèlent des notes de fruits rouges voire épicés. Les vins blancs offrent des teintes allant du jaune-vert au jaune d'or. Egalement issus de différents assemblages, ces vins blancs exaltent la fraîcheur du fruit à chair blanche et proposent des notes d'agrumes. Les vins rosés présentent d'excellents équilibres grâce à l'assemblage des cépages grenache, syrah éventuellement du cinsault et du carignan pour intensifier la couleur du rose pêche vers le rose framboise. Ces vins rosés frais développent des arômes de fruits rouges et de fleurs.

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Terres du Midi » sont réalisées dans la zone géographique.
Le périmètre de cette zone, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes (sur la base du code officiel géographique de l'année 2017) :

- l'ensemble des communes des départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Pyrénées-Orientales ;
- sur le département de la Lozère : Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Massegros Causses Gorges pour le seul territoire de la commune déléguée Les Vignes.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Terres du Midi » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, et des Pyrénées-Orientales : Arles, Avignon (n°1, n°2, n°3), Haute-Ariège (communes de Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montaillou, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgeat, Tignac et Vaychis), Collet de Dèze (communes de Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Cassagnas, Cans et Cévennes pour le seul territoire de Saint-Julien-d'Arpaon, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française et Ventalon en Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (communes de Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche et Saint-Montan), Causses-Rougiers (communes de La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertoirade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sauclières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès et Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (communes de Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjouls, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne et Veyreau), Châteaurenard (communes de Châteaurenard, Barbentane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas et Tarascon), Haute-Ardèche (communes de Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lanarce, Lavillatte et Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (communes de Garrevaques, Palleville, Soual et Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (communes de Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lamontélarié, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane), Pays d'Olmes (communes de Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel et Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (communes de Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévenchère, Saint-André-Capcèze, Vialas et Villefort), Le Pontet (communes de Le Pontet et Vedéne), Cévennes Ardéchoises (communes de Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubaresse, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salelles et Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, Castres (commune de Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (communes de Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier et Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (communes de Auragne, Caignac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon et Seyre), Millau-2 (communes de Nant et Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (communes de Revel, Avignon-et-Lauragais, Beauteville, Bélesta-en-Lauragais, Cessales, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-Rome, Saint-Vincent, Trébons-sur-la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieillevigne, Villefranche-de-Lauragais et Villenouvelle), Les Portes d'Ariège (communes de Saverdun, La Bastide-de-Lordat, Brie, Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet et Le Vernet), Sorgues, Salon de Provence-1 (communes de Mas-Blanc-des-Alpilles et Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (communes de Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon et Vagnas), Vaison-la-Romaine (communes de Camaret-sur-Aigues, Travaillan et Violès).

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » sont produits à partir des cépages suivants : Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cabestrel N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N , Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon blanc B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés, le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

Située au sud de la France, en bordure du littoral méditerranéen, l'IGP « Terres du Midi » s'étend sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, ainsi que sur quelques communes de la Lozère. Elle présente une grande variété de situations pédologiques, avec pour les plus représentatives, les schistes acides de hauts de coteaux, les sols calcaires des plateaux et plaines viticoles ainsi que les terrasses alluviales caillouteuses, dont le caractère commun est d'offrir des sols secs, peu fertiles, propices à la vigne et permettant un enracinement profond. Depuis les montagnes des Cévennes, de la Montagne Noire et des contreforts pyrénéens, jusqu'au littoral lagunaire, l'IGP « Terres du Midi », parcourue par les fleuves que sont l'Aude, l'Orb, l'Hérault, le Vidourle et le Gardon, forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée.

Cette combinaison de situations pédologiques bénéficie d'un climat méditerranéen particulièrement propice à la culture de la vigne. Il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400 mm à près de 1000 mm.

Le climat méditerranéen comprend deux régimes de vents très différents, le « marin » qui souffle sur le Golfe du lion, notamment durant la période de maturation des raisins et modère les excès de température et un vent de nord ou d'ouest (tramontane, cers et mistral), sec et parfois violent, qui contribue au bon état sanitaire du vignoble. Cette variabilité climatique favorise la culture d'une grande diversité de cépages aux écologies diverses.

L'IGP « Terres du Midi » doit ses contours géographiques au « Midi Viticole » qui trouve son origine dans le Languedoc-Roussillon méditerranéen. Véritable amphithéâtre organisé en gradins et tourné vers la mer Méditerranée, où se mêlent trois ensembles : les montagnes et les hauts plateaux, les piémonts et plateaux intermédiaires, et enfin, la plaine littorale. Il se caractérise par une monoculture viticole qui s'étend du Delta du Rhône à la frontière espagnole.

7.2 - Spécificité du produit

L'IGP « Terres du Midi » s'appuie sur les racines historiques fortes du midi languedocien. Elle a été la terre d'implantation des premiers vignobles d'Europe occidentale, avec l'installation plusieurs siècles avant la conquête romaine de comptoirs phocéens (Agde, vers 600 av. J.-C) mais aussi phéniciens. Parfois détruits au cours de l'histoire, ces vignobles ont toujours été reconstruits, notamment à l'époque médiévale grâce à un dense réseau d'abbayes.

Les atouts pédoclimatiques de la zone géographique de l'IGP « Terres du midi » ont été reconnus depuis des périodes anciennes. Déjà en 1709, lors de l'hiver le plus froid de l'histoire de France récente, le point culminant du « petit âge glaciaire », toutes les vignes de France ont subi de lourdes pertes du fait du gel, à l'exception de celles du littoral méditerranéen.

Selon un ordre royal à la fin du règne de Louis XIV, ces vignes ont servi de base de réapprovisionnement de souches pour replanter les vignobles gelés des autres régions viticoles françaises.

C'est avec le canal des deux mers, appelé depuis « Canal du Midi » et inauguré à la fin du 17ème siècle, qui reliera la mer méditerranée à l'océan atlantique, que pourra s'installer un nouveau vignoble à vocation commerciale.

C'est au 19ème siècle que le Bas Languedoc, et plus particulièrement dans les départements de l'Aude, du Gard et de l'Hérault, que s'impose un territoire viticole dit vignoble du Midi presque exclusivement consacré à la viticulture. La compagnie des chemins de fer du midi permettra alors une ouverture vers l'extérieur et une expansion considérable du vignoble avec des développements technologiques et économiques importants.

La prospérité de ce territoire viticole du midi a été soumise aux aléas de plusieurs crises depuis la moitié du 19ème siècle, qui ont imposé une réorganisation en profondeur et inscrit les vignerons dans une lutte contre la fraude et la mévente du vin.

C'est le journal « le messager du midi » qui en 1868 annonce la découverte du phylloxéra qui durant plus de 20 ans va détruire la totalité du vignoble. L'année 1907 en sera le point d'orgue avec la mise en place de nombreux comités de défense viticole du midi rapidement regroupés autour de la Confédération Générale des Vignerons du Midi.

Le journal « le paysan du midi » créé en 1946 continue à ce jour, par de nombreux articles thématiques, à informer tous les producteurs de la région et contribue ainsi aux évolutions permanentes, tant au niveau organisationnel que technique.

Plusieurs étapes dans l'histoire du vignoble font émerger des vins de plus en plus qualitatifs en adéquation avec les modes de consommation.

En 1964, la notion de « vin de canton » est précisément et réglementairement définie, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques, voire historiques. Cette étape permet aux « vins du midi » de bénéficier d'une reconnaissance spécifique dans l'organisation nationale du marché du vin. Un décret de 1968 transforme ces « vins de canton » en « vins de pays » en distinguant pour chacun des critères de production particuliers qui imposent un niveau qualitatif supérieur.

L'IGP « Terres du Midi » se décline dans les trois couleurs, des vins rouges majoritairement (55 % de la commercialisation), mais également des vins rosés (35%) en augmentation et des vins blancs. L'indication géographique protégée « Terres du Midi » s'exprime essentiellement par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que les Terret, Grenache, Carignan, Cinsault et Marselan récemment, où chaque cépage apporte ses qualités en matière d'intensité colorante ou tannique et de vivacité ou rondeur aromatique.

L'implantation de cépages issus d'autres vignobles français tels que Merlot, Cabernet-sauvignon, Syrah, Chardonnay, a permis de diversifier et d'adapter la gamme des assemblages en fonction de la diversité des situations pédoclimatiques. Sous l'influence du climat méditerranéen chaud et sec, la pleine maturité des raisins est atteinte dans toutes les zones et pour tous les cépages. Les vins produits sont ainsi marqués par des arômes fruités, dont l'intensité et la nature varient selon les cépages et les technologies utilisées participant à la notoriété des « vins du Midi ».

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples aux tannins mûrs et harmonieux, caractéristiques de ces vins du Midi. Pour les vins blancs et rosés, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et leur fruité.

L'IGP « Terres du Midi » commercialise environ 1 500 000 hectolitres par an sur l'ensemble de son territoire et bénéficie ainsi, d'une large diffusion sur le territoire national ainsi qu'à l'international.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les valeurs fondamentales que porte l'IGP Terres du Midi sont issues de son patrimoine historique. C'est en 1907 que s'officialise la notion de « Midi Viticole » avec la reconnaissance de la Confédération Générale des Vignerons du Midi. L'acte fondateur de ce mouvement fait référence de manière très claire aux contours du Midi Viticole : « les quatre départements viticoles Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et Gard, ce que nous nommons d'une manière un peu large le « Languedoc Méditerranéen » sont des départements voués à la monoculture viticole, consacrés presque exclusivement à la culture de la vigne. La vigne seule convient à leur sol et à leur climat ».

C'est dans cet esprit collectif du Midi Viticole que vont se construire les caves coopératives sur toute la première moitié du 20ème siècle. Ce maillage de caves coopératives, implantées à l'échelle communale et complété par des caves particulières, a favorisé le développement d'un savoir faire pour la production de vins d'assemblage, véritable spécificité de l'IGP Terres du Midi.

Ce tissu coopératif a historiquement structuré la totalité du monde rural du Midi Viticole pour répondre à la demande massive de vins de l'époque. Ensuite, au fil des mouvements collectifs qui au cours du temps ont façonné cette région méridionale, les vignerons se sont tournés vers la production de vins de qualité à indications géographiques.

Issu de cet héritage historique majeur, le nom de l'IGP « Terres du Midi » symbolise le Midi Viticole et repose à la fois sur une communauté humaine et sur une unité territoriale forte.

L'influence d'un climat méditerranéen sur des sols secs, peu fertiles, constituant ce vaste amphithéâtre tourné vers la mer, est propice à l'implantation d'un encépagement diversifié. L'ensemble de ces facteurs favorise l'expression de vins d'assemblage, recherchés pour leur fruité ou leur fraîcheur. Le savoir-faire des vignerons dans l'art d'accorder les caractères des cépages permet d'obtenir ces vins d'assemblage représentatifs des vignobles et de l'organisation du « Midi Viticole ». Cela constitue un véritable socle de développement de l'économie viticole régionale. La vigne et le vin sont ainsi le cœur de l'activité des trois quarts des villages ruraux des départements du Midi.

Au cœur d'un vignoble historique et étendu, la reconnaissance du savoir-faire vigneron lié à la vigne et à la capacité d'élaborer les vins adaptés aux besoins des marchés a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur, notamment dans des technopoles de réputation internationale telles que Montpellier, Narbonne/Gruissan, Rodilhan/Espiguette. Le Domaine de Vassal, conservatoire des cépages mondiaux, et les domaines expérimentaux pilotés par les Chambres d'agriculture représentant quelques neuf unités mixtes de recherche universitaires (INRA –

Sup Agro, l'IFV Languedoc, l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin), viennent parfaire l'expertise viticole de cette région méridionale.
En retour, le résultat des recherches et le tissu d'entreprises coopératives innovantes (plus de 200 en 2014), comme le sont également de nombreux domaines indépendants, ont su donner une impulsion nouvelle aux vins du Midi. Les vignerons du Midi ont toujours su agir ensemble dans l'intérêt de leur vignoble et le consensus général autour de cette démarche de reconnaissance de son produit en IGP en est une preuve.

Les vins présentent ainsi des profils sensoriels et aromatiques facilement appréhendés par les consommateurs et recherchés, notamment par la clientèle touristique. Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer, depuis les grecs en Agde, la réputation viticole du Midi viticole.
Terre d'histoire, terre de circulation et d'échange, lieu de tradition où la vigne est indissociable des oliviers, le Midi contemporain se fédère grâce à de multiples événements. Les salons tels que le SITEVI et VINISUD à rayonnement international sont organisés régionalement.
Les fêtes votives de nombreux villages en hommage à un saint patron et les événements culturels organisés dans les agglomérations au rythme du cycle de la vigne et du vin, confortent la tradition viticole des habitants du Midi.
Dans une région où l'ensoleillement omniprésent rythme l'activité humaine, la consommation de vins dans leur jeunesse pour les vins rouges et rafraîchissants pour les vins rosés et blancs est une tradition au cours des repas familiaux ou des rencontres amicales. Ces vins d'assemblage sont facilement accessibles tant dans le contexte des modes de consommations traditionnels (fêtes de villages, fêtes de familles) que dans les nouvelles situations de consommation (festivals d'été, soirées autour des apéritifs, soirées et journées oenotouristiques).
Ces événements créent des moments forts de convivialité et de lien social. Ils s'insèrent dans l'activité touristique de cette région méridionale, une des premières zones touristiques de France.
Les « oenobalades » et les « oenorando » se multiplient et favorisent le développement de l'oeno-tourisme dans le Midi de la France ce qui participe à la notoriété de ses vins.

8 – Mesure transitoire

Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % jusqu'à la récolte 2023 incluse.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

La mention d'un ou plusieurs cépages est strictement interdite.
Le logo IGP de l'Union Européenne est obligatoire sur l'étiquette lorsque la mention « Indication Géographique Protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES

A. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation - vinification	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIÉES AU CONTRÔLE DES PRODUITS	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Examen analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose + fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac ou conditionnés
Examen organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés en cas d'anomalies

CHAPITRE 3 - RÉFÉRENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Téléphone : (33) (0)1 44 97 17 17
Fax : (33) (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques.