Publié au BO agri du MASA le 3 avril 2025

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac »
homologué par l'arrêté du 27 mars 2025
publié au *JORF* du 30 mars 2025

# CAHIER DES CHARGES
# DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
# **« Armagnac »**

## Partie I – FICHE TECHNIQUE

### 1. NOM DE L'APPELLATION

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », les eaux-de-vie initialement définies par les décrets des 6 août 1936 et 27 mai 2005 répondant aux dispositions fixées ci-après.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » correspond à la catégorie « eau-de-vie de vin » telle que définie à l'article 33 du Règlement (UE) n°2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses " eau-de-vie de vin ", Annexe I, point 4 du règlement susvisé.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » dans les conditions spécifiques prévues pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être complétée par la mention « Blanche Armagnac » dans les conditions spécifiques prévues pour cette mention dans le présent cahier des charges.

### 2. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

1° Modalités de production et d'élevage

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » est réservée aux eaux-de-vie de vin vieillies sous bois ou laissées au repos en récipients inertes, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés, qui peuvent ne pas être vieillies ou laissées au repos en récipients inertes.

2° Principales caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques

Seules peuvent être mises à la consommation les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée présentant un titre alcoométrique volumique minimum (TAV) de 40 %, une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » présente un équilibre et un style aromatique qui évoluent avec la durée du vieillissement, depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.
Au cours du vieillissement, les teintes de l'« Armagnac » évoluent du jaune pâle vers l'orangé, ambré puis acajou. Lors de la mise en marché à destination du consommateur, cette teinte doit pouvoir répondre à une absorbance minimale de 0,1 à 420 nm pour un trajet de 10 mm.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée par la mention « Blanche Armagnac » ne présente aucune coloration. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.

3° Caractéristiques spécifiques en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie

Grâce à l'alimentation hydrique régulière de la vigne apportée par la forte pluviométrie à l'ouest de la zone et par la forte rétention d'eau des sols à l'est, les cépages blancs ou rosé spécifiques de l'appellation Armagnac se caractérisent par une productivité importante qui présente de nombreux avantages pour la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques primordiales pour la qualité finale des eaux-de-vie d'Armagnac.

En effet, l'acidité totale permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à une concentration accrue des arômes contenus dans les vins. Pour empêcher la formation accrue d'acétaldéhyde dans les eaux-de-vie, le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins est interdit. De même afin d'éviter l'altération des vins conservés trop longtemps, la date limite de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte. Cette règle limite fortement les défauts organoleptiques des eaux-de-vie nouvelles.

Les matériels traditionnels de distillation armagnacais ou à repasse dont le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils ainsi que leur chauffage au feu nu permettent de conserver l'essentiel des arômes du vin tandis que l'usage du cuivre comme constituant des appareils de distillation facilite l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras ...

La distillation se fait à un TAV inférieur à 72,4% donc relativement faible, ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.

La période de repos que subissent les eaux-de-vie « Blanche Armagnac » est réalisée dans des récipients inertes. De ce fait elles ne présentent aucune coloration et conservent des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.

Les règles de vieillissement : sous bois de chêne sessile, pédonculé ou leur croisement au moins un an, conjuguées aux conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur procurent aux « Armagnac » complétés ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » leur couleur qui évolue du jaune pâle vers l'orangé, l'ambré puis l'acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie. Ainsi les eaux-de-vie vieillies ne peuvent être incolores, leur couleur correspondant à une absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm.

C'est cette même combinaison des facteurs de vieillissement qui permet de passer progressivement d'eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois à des eaux-de-vie plus rondes, plus amples présentant des notes aromatiques nouvelles plus évoluées (fruits cuits ou confits, épices et rancio ...). Elle se traduit également par une complexification croissante du profil aromatique qui s'accompagne d'un allongement significatif de la persistance en bouche.

Le TAV est ajusté, si nécessaire, par l'ajout d'eau en fonction de l'objectif de commercialisation. Cette opération réalisée tout au long du vieillissement et de la finition par le maître de chai, selon les savoir faire locaux permet de préserver l'équilibre d'estérification de l'eau-de-vie et de conserver toutes ses caractéristiques organoleptiques.

## 3. DEFINITION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

### 1. Aire géographique

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » les eaux-de-vie qui ont subi les phases de vieillissement et/ou de repos et de finition dans l'aire géographique. L'aire géographique est constituée des communes suivantes :

Département du Gers :
Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan,

Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiax, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougaroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puységur, Ramouzens, Réans, Réjaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Saint-Germé, Saint-Grième, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac, Viella.

Département des Landes :
Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Lagrange, Losse, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Mont-de-Marsan, Montégut, Parleboscq, Perquie, Roquefort, Sainte-Foy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Martin-d'Oney, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

Département de Lot-et-Garonne :
Andiran, Calignac (parcelles D 224p, D 225p, D 226 et D 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Houeillès, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

Les eaux-de-vie sont issues de raisins récoltés, vinifiés et des vins qui sont distillés sur le territoire de ces communes, en dehors de Losse, Mont-de-Marsan, Roquefort, Saint-Martin-d'Oney, Villeneuve-de-Marsan (partie à l'ouest de la route départementale 934 Bordeaux—Pau) (Département des Landes) et Houeillès (Département de Lot-et-Garonne).

## 2. Dénominations géographiques complémentaires

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » pour être complétée par « Bas Armagnac », « Haut Armagnac », « Armagnac Ténarèze » doit répondre aux conditions définies ci-après et provenir de vins issus de raisins récoltés sur les territoires des communes définies ci-dessous étant entendu que leur vinification, leur distillation puis le vieillissement et/ou le repos et la finition des eaux-de-vie ainsi obtenues sont effectués dans l'aire géographique.

### 2.a) Pour la dénomination géographique complémentaire « Bas Armagnac »

Département du Gers :
Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Avéron-Bergelle, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fustérouau, Gée-Rivière, Le Houga, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Larée, Laujuzan, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Margouët-Meymes, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Grième, Saint-Martin-d'Armagnac, Salles-

d'Armagnac, Sarragachies, Séailles, Sion, Sorbets, Tarsac, Termes-d'Armagnac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan et Vic-Fezensac (partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).

Département des Landes :
Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux―Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux―Pau), Saint- Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux―Pau).

**2.b) Pour la dénomination géographique complémentaire « Armagnac Ténarèze »**

Département du Gers :
Aignan, Ayguetinte, Bazian, Beaucaire, Beaumont, Belmont, Béraut, Bezolles, Blaziert, Bonas, Bouzon-Gellenave, Caillavet, Callian, Cassaigne, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Verduzan, Castillon-Debats, Caussens, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Justian, Labarrère, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Loussous-Débat, Lupiac, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marambat, Mirannes, Montréal, Mouchan, Pouydraguin, Préneron, Riguepeu, La Romieu, Roquebrune, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Jean-Poutge, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Tudelle, Valence-sur-Baïse et Vic-Fezensac (sauf la partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).

Département de Lot-et-Garonne :
Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon et Sos.

**2.c) Pour la dénomination géographique complémentaire « Haut Armagnac »**

Département du Gers :
Antras, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Barran, Bassoues, Beaumarchés, Bernède, Berrac, Biran, Boucagnères, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Cannet, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castéra-Lectourois, Castillon-Massas, Castin, Céran, Cézan, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Crastes, Duran, Durban, Fleurance, Galiax, Gavarret-sur-Aulouste, Gazax-et-Baccarisse, Goutz, Goux, Haulies, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jégun, Jû-Belloc, Juillac, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannux, Larroque-Engalin, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Ligardes, Loubersan, Louslitges, Marciac, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Maumusson-Laguian, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Nougaroulet, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Pauilhac, Pavie, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Peyrusse-Massas, Pis, Plaisance, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Projan, Puycasquier, Puységur, Rejaumont, Riscle, Roquefort, Roquelaure, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Radegonde, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Lary, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Sansan, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Tasque, Terraube, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Tourrenquets, Urdens, Verlus et Viella.

## 3. Aire parcellaire délimitée

Le raisin est récolté sur des parcelles identifiées selon des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en ses séances des 11 et 12 février 2004, après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 15 mars de la première année de récolte du raisin destiné à la production d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent, après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et de

## 4. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

### 1. Encépagement

Les vins destinés à l'élaboration des eaux-de-vie sont issus des cépages suivants : baco blanc B, blanc dame B, colombard B, folle blanche B, graisse B, jurançon B, mauzac B, mauzac rose Rs, meslier saint-françois B, ugni blanc B.

### 2. Conduite du vignoble

#### 2.a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds à l'hectare.

#### 2.b) Écartement

Les vignes présentent un écartement entre rangs maximal de 3,50 mètres.

#### 2.c) Type de taille.

La taille est obligatoire chaque année. Les deux modes de taille suivants sont autorisés :
- soit en taille Guyot simple ou double ;
- soit en taille en cordon.

#### 2.d) Nombre d'yeux par hectare

Le nombre d'yeux francs est limité à 80 000 yeux par hectare.

#### 2.e) Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

#### 2.f) Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux eaux-de-vie provenant de vins issus :
- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

#### 2.g) État cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne.

### 3. Critères analytiques de la matière première mise en fermentation ou du produit à distiller

Jusqu'à la distillation, chaque cuve de vin de distillation présente :
- un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 7,5 et 12 % ;
- une acidité volatile au maximum de 14,28 milliéquivalents par litre (soit 0,70 g de H2SO4/l) ;
- une teneur maximale en anhydride sulfureux ($SO_2$) total de 20 milligrammes par litre, afin de tenir compte de la présence naturelle de SO2 dans le vin.

## 4. Rendement

Le rendement annuel maximum autorisé est établi à 120 hectolitres de vin par hectare à un titre alcoométrique volumique de référence de 10 %.
Les quantités produites au-delà du rendement annuel maximum autorisé doivent être livrées et détruites par envoi aux usages industriels avant le 31 juillet de la campagne en cours conformément l'article D. 645-22 du code rural et de la pêche maritime.

## 5. Elaboration du jus et élaboration du moût

Seuls les vins issus de la même récolte résultant de la fermentation de tout le jus de goutte, complété ou non par le seul jus de presse correspondant, peuvent être destinés à l'élaboration des eaux-de-vie.

## 6. Conduite de la fermentation

L'enrichissement et le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins sont interdits.
Les vins sont distillés sans lies grossières, mais ils doivent contenir des lies fines.

## 7. La distillation

### 7.a) Période de distillation

La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

### 7.b) Méthodes de distillation

Les vins sont distillés selon deux méthodes :
- distillation continue multi-étagée avec reflux, au moyen d'alambics dits « armagnacais » de type principal ;
- distillation discontinue simple à repasse, au moyen d'alambics de type accessoire.

Dans chaque atelier de distillation doit fonctionner au moins un alambic de type principal au cours de la campagne considérée.
La chaudière des deux types d'alambic est chauffée à feu nu.

### 7.c) Description des matériels

**- Type principal : distillation continue multi étagée avec reflux au moyen d'alambics du type armagnacais :**

L'alambic armagnacais est constitué d'une chaudière surmontée d'une colonne à plateaux et d'un ensemble de chauffe-vin réfrigérant, enfermant un serpentin. La colonne de distillation est munie de plateaux comportant des éléments de barbotage. Cet appareil peut présenter des dispositifs d'extraction de têtes ou de queues.
La chaudière, le serpentin, la colonne et les plateaux sont en cuivre.
La chaudière contient un ou deux plateaux de chaudière. Dans la colonne, le nombre total de plateaux d'épuisement et de concentration est au maximum égal à quinze, le nombre de plateaux de concentration étant limité à deux.
La capacité totale de la chaudière doit être au moins égale à celle des organes de réfrigération comprenant chauffe-vin et réfrigérant, mais ne peut excéder 40 hectolitres.

L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs du distillat ou du vin préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le condensat circulant au bas des plateaux de concentration ou jusqu'aux premières spires du serpentin.

Le volume de la production en alcool pur par vingt-quatre heures ne peut excéder une fois et demie celui correspondant à la capacité de l'ensemble des organes de réfrigération. Toutefois, une tolérance de 25 % en plus de cette production est admise pour les appareils dont les chaudières présentent une capacité totale inférieure à 3 hectolitres.

Quelles que soient les installations, le volume journalier d'alcool pur produit n'excède pas 40 hectolitres par

alambic.

Le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie est compris entre 52 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

**- Type accessoire : distillation simple à repasse :**

L'alambic à repasse est composé essentiellement d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col de cygne et le serpentin sont en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et le volume en charge est limité à 25 hectolitres par chauffe.

Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure peuvent être utilisées, à condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du « brouillis », que leur capacité totale ne dépasse pas 140 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et que le volume de vin mis en œuvre ne dépasse pas 120 hectolitres par chauffe.

Le titre alcoométrique volumique des « bonnes chauffes », après la seconde distillation ou repasse, est compris entre 65 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

## 8. Vieillissement

### 8.a) Durée minimale de vieillissement

Les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », complétées ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » ou « Haut Armagnac » destinées à la consommation humaine directe sont conservées pendant une période minimale d'un an, décomptée à partir du 1er avril suivant la mise en vieillissement, dans des récipients en bois de chêne.

### 8.b) Caractéristiques des chais

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont mises en vieillissement dans des chais respectant les critères suivants :

- locaux réservés spécifiquement au vieillissement et au stockage des produits viticoles et boissons spiritueuses ;
- locaux clos, sains, dotés d'ouvertures ou d'aérations dont on peut régler le débit en fonction des conditions climatiques extérieures.

### 8.c) Type de bois

Les bois des contenants utilisés pour le vieillissement des eaux-de-vie « Armagnac » sont issus de chêne d'espèces sessile, pédonculé ou leur croisement.

## 9. Repos

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée de la mention « Blanche Armagnac » les eaux-de-vie laissées au repos pendant une période minimale de trois mois à compter de la distillation, en récipient inerte pour la couleur, et qui ne présentent aucune coloration.

## 10. Finition

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe subissent une étape de finition incluant l'ajustement final du titre alcoométrique volumique (TAV) souhaité pour le conditionnement.

Seules les méthodes suivantes sont autorisées :
- l'adaptation de la coloration par du caramel,
- l'édulcoration au moyen des produits définis au point 3a) de l'annexe 1 du R (CE) 110-2008 en vue de compléter le goût final,

- l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude.

Leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie est inférieur à 4 % vol. L'obscuration, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

L'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle : l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie de même dénomination que l'eau-de-vie de destination.

**11. Mesures transitoires**

**11.a) Conduite du vignoble, densité et écartement**

La production des parcelles plantées de vignes, en place avant le 29 mai 2005, qui ne respectent pas les dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2029 incluse.

## 5. LIEN AVEC LA ZONE GEOGRAPHIQUE

**1. Informations sur la zone géographique**

**1.a) Description des facteurs contribuant au lien au terroir**

La zone géographique se situe en Gascogne, une province du sud-ouest de la France, sise entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud.

Le climat est de type océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la partie ouest de l'aire, sans période vraiment sèche en été. Par contre la partie est de l'aire subit une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. À l'ouest, les Sables Fauves dominent. C'est une formation marine, en partie recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux, lessivés et acides, appelés localement boulbènes. Cette formation est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. Les trois mentions géographiques, Bas Armagnac, Armagnac Ténarèze et Haut Armagnac, qui se succèdent d'ouest en est, correspondent bien à des milieux naturels distincts.

La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques typiques de la Gascogne : les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest penchent plus fortement et restent souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée de type polyculture-élevage, où la vigne est souvent minoritaire.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » recoupe ainsi trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (29 communes) et le Lot-et-Garonne (18 communes).

En 2012, la production d'Armagnac est assurée à 70 % par des vignerons ou des coopératives et à 30 % par des négociants pour un volume total de 19 000 hl d'alcool pur. La majorité des vignerons producteurs fait appel à des distillateurs ambulants, pratique traditionnelle en Armagnac qui voit les alambics circuler de propriété en propriété durant l'automne et l'hiver. 95 % des 185 000 hl de vin de distillation ont été distillés par des alambics continus de type armagnacais.

**1.b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir**

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen Âge. Au XIVème siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important.

En 1310, Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze, décrit les « 40 vertus de l'aygue ardente ». En 1373, le « Privilège de Bordeaux » est décidé par Edouard III : il interdit aux vins du « haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. C'est à cette

époque que se développe la distillation des vins blancs, permettant la conservation de ces vins et une réduction des coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVIIème et XVIIIème siècles. Les marchés de Mont-de-Marsan et d'Aire-sur-l'Adour se développent et favorisent ce commerce. Les techniques de vieillissement sous bois apparaissent progressivement. Elles permettent une évolution de la couleur, de la rondeur et des arômes de l'Armagnac. Jusqu'au XVIIIème siècle, la distillation est pratiquée au moyen de chaudières à repasse. En 1814, Tuilière dépose à Auch le brevet d'un alambic à marche régulière et continue. Il est adopté et amélioré par les distillateurs et fabricants de la région. Ainsi à partir du XIXème siècle, la distillation continue devient majoritaire, avec l'utilisation d'alambics multi étagés à colonne, dont le développement dans la région lui fait prendre le nom d'alambic armagnacais.

Au XIXème siècle, des négociants de la région font construire des chais spécifiques à l'Armagnac et investissent dans l'amélioration qualitative des eaux-de-vie. Ainsi les techniques d'assemblages et le contrôle du vieillissement sont de plus en plus maîtrisés.
Les principaux cépages alors utilisés sont la folle blanche B et le colombard B. Après l'invasion du vignoble par le phylloxera, ces cépages sont plantés sur porte-greffe et deviennent plus sensibles, l'ugni blanc B est alors introduit dans la région. En 1898, un ampélographe landais, François Baco réussit à sélectionner un nouveau cépage pour l'Armagnac, très résistant aux maladies et très bien adapté aux sols de sables et de boulbènes ; le baco blanc B devient avec l'ugni blanc B, l'un des cépages majeurs de l'Armagnac.

## 2. Informations sur le produit

### 2.a) Éléments historiques liés à la réputation du produit

L'Armagnac fait partie des premières productions viticoles françaises à avoir fait l'objet d'un ensemble de règles d'élaboration et d'organisation afin de protéger ses usages et structurer sa production :

- c'est un décret du 25 mai 1909 qui délimite la zone de production de l'Armagnac et de ses trois mentions géographiques, Bas Armagnac, Armagnac Ténarèze et Haut Armagnac ;
- la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est obtenue par le décret du 6 août 1936. La mention « Blanche Armagnac » est reconnue par décret du 27 mai 2005 ;
- en 1941, le « Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie d'Armagnac » est créé afin de protéger le stock d'Armagnac. Dès la guerre terminée, en 1946, il devient le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, chargé du développement et de la promotion de l'eau-de-vie et du contrôle des comptes d'âge.

En 2013, l'Armagnac est consommé dans plus d'une centaine de pays.

### 2.b) Caractéristiques des eaux-de-vie

L'Armagnac est une eau-de-vie ayant subi, au minimum, une année de vieillissement sous bois de chêne. Son équilibre et son style aromatique évoluent avec la durée de l'élevage (terme qui regroupe maturation et/ou vieillissement), depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.

La Blanche Armagnac est conservée en contenants inertes. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.

## 3. Interactions causales

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie, à l'ouest de la zone, soit par des sols argileux à forte capacité de rétention en eau, à l'est de la zone. Elles assurent donc des rendements assez élevés.
Le choix des cépages ainsi que des méthodes culturales (faible densité de plantation, taille longue ou charge importante, aération du feuillage pour limiter les maladies cryptogamiques, rendements assez élevés, vendanges précoces) ont pour objectif d'obtenir des raisins pour l'élaboration de vins aptes à la distillation, c'est-à-dire de titre alcoométrique volumique faible, d'acidité totale élevée et de faible acidité volatile.
L'acidité totale élevée et la faible acidité volatile permettent au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à concentrer davantage dans les eaux-de-vie les arômes contenus dans les vins.
Ces paramètres évoluent en effet favorablement avec l'augmentation du rendement. Toutefois, d'autres paramètres,

comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité aromatique et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie obtenues, augmentent avec le rendement.
Ainsi, la détérioration qualitative des vins produits lorsque le rendement augmente de façon disproportionnée conduit à l'établissement d'un rendement maximum dans le cahier des charges.

Les cépages destinés à la production d'Armagnac présentent une diversité qui est exploitée par chaque opérateur, en fonction des différents sols présents dans chacune des régions de l'appellation et des objectifs envisagés pour l'élevage du produit. Ainsi, les trois mentions géographiques, « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » et « Haut Armagnac », correspondent à des pratiques différentes et adaptées à des milieux naturels distincts.
Pour préserver la qualité des futures eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé dans les moûts ou les vins de distillation. De ce fait, la distillation précoce, au plus tard le 31 mars qui suit la récolte, est un gage de bonne conservation des vins et de qualité des eaux-de-vie.

Le savoir-faire du distillateur est fondamental. Il s'exerce par l'intermédiaire de plusieurs réglages de l'appareil, afin d'adapter son fonctionnement au vin à distiller, selon son origine, son titre alcoométrique volumique, et au type d'eau-de-vie recherchée.
La « Blanche Armagnac » fait l'objet d'un savoir-faire spécifique, qui s'exprime notamment dans le choix des cépages utilisés, ainsi que dans la conduite de la distillation, afin d'obtenir une eau-de-vie très aromatique et d'une grande finesse.

L'élevage des eaux-de-vie est un processus complexe qui s'opère sous l'influence des conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur. Cet élevage bénéficie des savoir-faire qui se sont développés dans ce secteur depuis le XVIIIème siècle. Lors du vieillissement, différents phénomènes physico-chimiques se déroulent : évaporation différentielle de l'eau, de l'alcool et d'autres composés volatils, concentration de certaines substances, extraction de composés solubles issus du bois, oxydation. Ces phénomènes sont orientés par les caractéristiques initiales de l'eau-de-vie, par le choix du type de contenant dans lequel elle est introduite (volume, âge) et par les caractéristiques physiques du chai d'élevage (température, hygrométrie et aération).
Les Armagnacs commercialisés sont fréquemment le fruit d'assemblages de plusieurs eaux-de-vie d'âges ou de cépages différents et complémentaires. Ils sont aussi parfois millésimés, selon un usage ancien et courant dans la région. Il revient au maître de chai, à partir de la dégustation et selon les pratiques de l'entreprise, de définir les assemblages ou de sélectionner les millésimes selon le potentiel qualitatif de chacune des eaux-de-vie.

Ainsi, au cours de la phase finale de préparation dite de finition des Armagnacs, le maître de chai termine, si nécessaire, la réduction progressive des eaux-de-vie jusqu'au TAV le mieux adapté.

Après avoir laissé l'Armagnac se reposer, permettant ainsi à l'eau-de-vie de retrouver un équilibre d'estérification, il choisit le cas échéant de stabiliser les Armagnacs afin d'éviter toute précipitation en bouteilles et détermine le média filtrant le mieux adapté avant la mise en bouteilles. Il contrôle enfin la qualité du travail réalisé afin de s'assurer de la conformité de l'Armagnac et de la mise en valeur des qualités du terroir, des savoir-faire du vigneron, distillateur et du travail d'élevage.

## 6. DISPOSITIONS DE L'UNION EUROPEENNE OU DISPOSITIONS NATIONALES

Arrêté du 14 mars 2007 relatif au stockage, au suivi des millésimes et au contrôle du vieillissement des eaux-de-vie d'Armagnac.

## 7. DEMANDEUR

La section Organisme de Défense et de Gestion « Armagnac » du Syndicat de Défense des Appellations des Vignobles Armagnac Gascogne

Maison du vignoble
Lieu-dit Estère
1330 route de Manciet
32800 EAUZE - FRANCE

## 8. REGLES D'ETIQUETAGE COMPLEMENTAIRES

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », complétée ou

non des dénominations géographiques « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » ou de la mention « Blanche Armagnac » ne peuvent être déclarées après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et sur tout support publicitaire l'appellation d'origine susvisée ne soit accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée » en caractères très apparents.

Les dénominations géographiques « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » ainsi que la mention « Blanche Armagnac » figurent lorsqu'elles sont utilisées dans le même champ visuel que l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».

Une mention d'étiquetage peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.

## Partie II – Obligations déclaratives et Tenue de registres

### 1. OBLIGATIONS DECLARATIVES

***Déclaration préalable d'affectation parcellaire***

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 juillet qui précède la récolte.

Cette déclaration, réalisée sur un document spécifique délivré par l'organisme de défense et de gestion, dûment complété, comporte notamment la liste des parcelles (références cadastrales et superficies). Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point D - 11 du présent cahier des charges.

***Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation***

Pour chaque campagne de distillation, les opérateurs informent les services de l'organisme de défense et de gestion de la date et l'heure de commencement des travaux ainsi que l'estimation de la durée des travaux.

Cette déclaration est faite au plus tard trois jours avant le début de la distillation. Les originaux sont transmis aux services des douanes et droits indirects au titre des obligations en matière de contributions indirectes.

La déclaration de distillation comporte notamment la date et l'heure du début de la distillation, le volume de vin destiné à la distillation, le nom et l'adresse du distillateur, le lieu d'entrepôt du vin et le lieu de distillation si celui-ci est différent. Elle est accompagnée de l'analyse du vin concerné : titre alcoométrique volumique, acidité totale, acidité volatile, SO2 total, précisant le volume, le ou les cépages et le numéro de cuve.

La fermeture des travaux de distillation est déclarée selon les mêmes modalités ; sont indiquées notamment la date, le volume d'alcool pur (AP) obtenu et le lieu de stockage.

***Déclaration annuelle de production, de revendication et de stockage (DPRS)***

Tout opérateur ayant distillé effectue une DPRS auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 mars suivant la fermeture des travaux de distillation.

Cette déclaration comprend notamment la surface en vigne déclarée, le volume total et le volume conservé sous bois et leur titre alcoométrique volumique, le cas échéant pour chaque dénomination géographique ou mention complémentaire revendiquée.

Elle reprend l'ensemble des informations déjà portées sur d'éventuelles déclarations anticipées faites par les opérateurs.

***Déclaration préalable de première mise en marché de « Blanche Armagnac »***

Avant toute première mise en marché de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée par la mention

« Blanche Armagnac », l'opérateur effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration indiquant le nom et l'adresse de l'opérateur, le volume d'alcool pur concerné, le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

Cette déclaration est effectuée au plus tard un mois avant la première mise en marché des lots concernés.

### 2. TENUE DE REGISTRES

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données permettant de s'assurer de :

- l'origine et la conformité des vins de distillation et les volumes correspondant ;
- l'origine et la conformité de l'Armagnac depuis la distillation jusqu'à sa finition, et les volumes correspondant.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale, l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Les données sont conservées durant la campagne en cours et pendant cinq ans.

## Partie III – Principaux points à contrôler

| PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER | VALEUR DE RÉFÉRENCE | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|---|
| A. — RÈGLES STRUCTURELLES | | |
| Situation dans l'aire géographique | Aire géographique de production, de vieillissement et/ou de repos et de finition, de l'appellation « Armagnac » et de ses dénominations géographiques complémentaires | Examen documentaire de la déclaration d'identification et/ou contrôle chez les opérateurs |
| Caractéristiques des outils de production | Caractéristiques des alambics et des chais d'élevage | Examen documentaire de la demande d'identification et/ou contrôle chez les opérateurs |
| B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION | | |
| Vinification : | | |
| Pas de sulfitage des vendanges, moûts et vins | SO2 total maxi = 20 mg/l | Examen documentaire et/ou examen analytique |
| Normes analytiques des vins jusqu'à la distillation | TAV = 7,5 % à 12 % vol<br>Acidité volatile maxi = 0,70 g/l $H_2SO_4$<br>$SO_2$ total maxi = 20 mg/l | Examen analytique |
| Distillation : | | |
| TAV des eaux-de-vie en sortie d'alambic | Compris entre 52 % et 72,4 % si alambic de type principal, entre 65 % et 72,4 % si alambic de type accessoire. | Examen analytique en période de distillation<br>Examen documentaire |
| Période de distillation | Selon la date fixée pour la campagne en cours. À défaut de disposition spécifique : au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte | Examen documentaire |
| Vieillissement, repos | | |
| Durée minimale de repos et de vieillissement | Blanche Armagnac : trois mois de repos en récipients inertes pour la couleur, à partir de la date de distillation du lot concerné<br>Autres produits : au moins un an sous bois à partir du 1er avril suivant la mise en vieillissement. | Examen documentaire et/ou contrôle sur place chez les opérateurs |
| C. — CONTRÔLE PRODUIT | | |
| Blanche Armagnac | TAV 40 % minimum<br>Aspect, odeur, flaveur | Examens analytique et organoleptique des lots prêts à la mise en marché. |
| Armagnac | TAV 40 % minimum<br>Aspect, odeur, flaveur | Examen analytique et/ou organoleptique |

**REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE**

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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 analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.