Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÉRONS »

CHAPITRE I[er]

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cérons », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cérons » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Cérons, Illats et Podensac.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 14 septembre 1989 et du 10 février 2011.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Barsac, Béguey, Cadillac, Gabarnac, Haux, Ladaux, Landiras, Langoiran, Loupiac, Monprimblanc, Portets, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rions, Saint-Selve, Sainte-Croix-du-Mont, Toulenne, Villenave-de-Rions et Virelade.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille.
- La taille est obligatoire avant le 1er mai.
- Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied: taille Guyot double, Guyot simple et mixte, taille à la bordelaise, cordon de Royat bilatéral, taille en éventail.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.
- Cette charge correspond à un nombre maximum de douze grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.
Aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité, botrytisés et / ou passerillés sur souche.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2° Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14, 5 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.

3° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3e année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2e 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 2e 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.

5° Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations d'origine contrôlées « Cérons » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par celui de l'appellation d'origine contrôlée « Cérons ».

IX. — Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
- Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5 gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 21% vol.

c) - Matériel interdit.
L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite.

d) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :
a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :
La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » est incluse dans l'appellation Graves. Situé à 35 kilomètres en amont de Bordeaux, le plateau de Cérons est séparé de Barsac par un petit ruisseau affluent de la Garonne, le Saint-Cricq. La zone géographique s'étend sur 3 communes du département de la Gironde (Cérons, Illats et Podensac), sur la rive gauche de la Garonne,
La région de Cérons, comme l'ensemble des Graves, est issue d'une histoire géologique de très longue durée. Sur un substratum de calcaires et de marnes correspondant à une sédimentation marine carbonatée à l'ère tertiaire se sont succédées des phases de dépôts de matériaux étroitement liées à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire, accompagnées de phénomènes d'érosion, de mouvements tectoniques et de variations climatiques très complexes.

L'appellation Cérons présente ainsi une grande diversité de sols se répartissant entre les sols typiques de l'appellation Graves, au Nord, sols à forte concentration de graviers, et de l'appellation Barsac au Sud, sols argilo-calcaires sur sous-sol de calcaire à Astéries. Néanmoins, certains sols ne se retrouvent que dans cette appellation. Ils sont formés de croupes de graves résiduelles sur un socle argilo-calcaire plus ou moins sableux, séparées par des cuvettes généralement sableuses, alignées sur la rive gauche de l'ancien Ciron et du ruisseau du Saint-Cricq.
Voisine de Barsac, la particularité de Cérons tient surtout à son climat et mésoclimat particulier : l'océan, la Garonne et l'immense forêt des landes girondines à proximité créent un effet thermorégulateur bénéfique à la vigne. Les hivers doux et humides, les étés aux chaleurs modérées permettent une maturation lente propice aux raisins blancs. A l'automne, la confluence de la Garonne et des ruisseaux affluents est à l'origine de brouillards matinaux qui couvrent le vignoble, dissipés lors d'après-midis ensoleillés et par une aération et une ventilation naturelle asséchant et concentrant les raisins déjà très mûrs. Ces conditions climatiques particulières sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea ». Cette symbiose du champignon et du raisin appelée « pourriture noble» est à l'origine de la concentration des sucres et des arômes ainsi que de la synthèse de substances originales conférant leur spécificité aux vins.
Le paysage céronnais couvert de vignobles où quelques moulins anciens dominent, parsemé de villages de pierre calcaire, alterne entre fleuve et forêt d'acacias ou de pins, là où le « Sable des Landes » (sable éolien du Quaternaire) recouvre toutes les formations à l'ouest ou entre les croupes de graves. On y voit encore les traces d'anciennes carrières d'exploitation de pierre ou de graves, pour certaines encore en cours d'exploitation.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :
Cérons a la même racine étymologique que la rivière du Ciron se jetant dans la Garonne à Cérons jadis. Sirione, en latin, est le seul nom de la région mentionné sur la carte d'Antonin, carte du réseau routier sous l'empereur Caracalla (211-217) et sur la Table de Peutinger (III^{ème} siècle). L'existence d'un passage à gué lors des basses marées pourrait être à l'origine de la mention de cette étape militaire et marchande.
Même si la présence de la vigne est attestée dès le Moyen Âge, c'est le commerce avec les Hollandais à la fin du XVI^{ème} siècle et surtout au XVII^{ème} siècle qui oriente la production de cette région vers des vins blancs doux, à sucres résiduels. Faisant partie de la Prévôté Royale de Barsac, le vignoble acquiert progressivement son amplitude et les vins s'expédient par le port de la juridiction, à Barsac.
A la fin du XVII^{ème} siècle et durant le XVIII^{ème} siècle, les savoir-faire par le choix des cépages et la pratique des tries sur une vendange sur-mûrie ou botrytisée, développés sur les appellations Sauternes et Barsac, le sont également dans la région de Cérons.
Les raisins très mûrs sont recouverts par le duvet du Botrytis qui perce et amincit la peau des grains. Le soleil reflété par le sol caillouteux dessèche doucement les grains qui deviennent bruns et ridés et concentrent sucres et arômes. Les vendangeurs sélectionnent alors au ciseau ces grains « rôtis », de pied en pied : c'est la première trie, très concentrée. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, ou davantage, décidées par les alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt naturel de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.
L'appellation « Cérons » est reconnue par décret le 30 septembre 1936 instituant alors règlementairement les pratiques locales : *art.6 - La vinification devra être faite avec des raisins arrivés à surmaturation (pourriture noble) récoltés par triées successives*.
La superficie délimitée de l'appellation Cérons est de 2 089 hectares, mais n'est plus revendiquée aujourd'hui que par une vingtaine de producteurs sur 30 à 80 hectares selon les millésimes. Les vendanges sont beaucoup plus tardives qu'ailleurs en Gironde. Elles commencent rarement avant octobre et durent souvent jusqu'en novembre. A cette saison, les périodes climatiques humides dues aux dépressions atlantiques d'automne peuvent compromettre la concentration et la botrytisation des raisins et expliquent les productions fluctuantes de cette appellation. En effet, les producteurs de Cérons peuvent également produire les appellations Graves en vins blancs secs et rouges et Graves supérieures dans cette zone, et le vignoble s'est largement reconverti à la production de vins rouges ces cinquante dernières années, passant de 95 % de production de vins blancs il y a cinquante ans à 40 % aujourd'hui.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :
Les Cérons sont des vins blancs tranquilles avec sucres résiduels.
Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire du Sauternais, accompagné des cépages sauvignon B et muscadelle B. Ces cépages se prêtent particulièrement bien à la botrytisation et à la production de grands vins liquoreux. Le *Botrytis cinerea* est à l'origine de transformations biochimiques des composés aromatiques du raisin et de la concentration en sucres des baies, conférant aux vins une grande douceur et des arômes complexes rappelant parfois les agrumes, le miel et l'acacia.
Les vins de Cérons sont très aromatiques, fins, fruités et frais avec une certaine vivacité. Ils présentent une bonne amplitude et beaucoup d'onctuosité en bouche.

3° - Interactions causales :

L'aire parcellaire de production exclut les terrains situés sur sous-sol argileux épais ou les terrains présentant un recouvrement homogène de sables éoliens (sable des Landes) car ces terrains présentent des indices d'hydromorphie importants et sont en général occupés par la forêt. Les terrains situés sur alluvions modernes (palus de la Garonne) sont également exclus. Les autres terrains, bien que diversifiés, sont aptes à la production de Cérons, cette diversité apportant de la complexité dans l'expression aromatique des crus.
Si l'établissement du vignoble suit les mêmes règles que pour la production de Graves, ce sont les soins apportés à la récolte qui permettent l'élaboration de ces vins liquoreux. Les rendements sont faibles, limités à 40 hectolitres par hectare au maximum, car les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation, botrytisés et/ou passerillés sur souche. Par ailleurs, le nombre d'yeux laissés à la taille ne doit pas excéder douze yeux francs par pied et la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation, soit 12 grappes par pied maximum. Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives. Le pressurage de ces raisins très concentrés est lent et délicat, et d'ailleurs l'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite. Témoin de cette surmaturation, les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum de 14,5 %.
La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte.
La notoriété des vins de Cérons s'est établie tôt dans l'histoire. Paguierre, courtier en vin signale dans une édition anglaise de 1828 que ces vins « *se distinguent par une jolie sève, une riche saveur, de la fermeté et beaucoup de moelleux* ». Dans son livre *Les Appellations d'Origine Bordelaises*, en 1932, Pierre Célestin écrit à propos de Cérons «*Il n'y a jamais eu de contestation pour cette délimitation plus que centenaire, c'est pour cela qu'aucune décision judiciaire n'a eu à en fixer le rayonnement* ».
Aujourd'hui, bien que concurrencée par la production possible d'une autre grande appellation bordelaise, les Graves, quelques producteurs maintiennent vivante cette production, souvent de très grande qualité car issue d'une sélection rigoureuse de raisins arrivés à surmaturités sur ces terroirs exceptionnellement adaptés à la production de grands vins.

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :
- mise en conformité de 35 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2020 ;
- mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2025.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces

parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5 000 pieds par hectare.

c) Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la surface productive ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine

contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés adressent semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de un mois maximum après ce repli.

5. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

1. Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés font l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

2. Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

CHAPITRE III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.

suivi des mesures transitoires).	
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge-
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Contrôles terrain.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la retiraison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

II-Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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 d'inspection approuvé.
Le plan d'inspection 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. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
