Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône » homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Fine des Côtes du Rhône » ou « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de vin » annexe II, point 4.

2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique distingue deux types de produit : l'eau-de-vie de vin blanche et l'eau de vie de vin vieillie sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

L'eau-de-vie blanche développe des arômes de fruit (raisin, griotte) avec des notes florales.
L'eau-de-vie vieillie sous bois, de couleur ambrée, présente des arômes floraux, fruités (noisette, pruneau, ...) et empyreumatiques (tabac, caramel, vanille, …).

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

L'eau de vie de vin présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique, de 300 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, l'eau-de-vie de vin présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

Les vins sont distillés dans l'aire géographique.
Les eaux-de-vie sont élevées dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche :
Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Bourg-Saint-Andéol, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Gras, Guilherand-Granges, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vallon Pont d'Arc, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte-sur-Rhône.

- Département de la Drôme :
Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bénivay-Ollon, Bouchet, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Grignan, Larnage, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison-sur-Lez, Montjoux, Montoison, Montségur-sur-Lauzon, Moras-en-Valloire, La Motte-de-Galaure, Nyons, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelatte, Pierrelongue, Les Pilles, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, La Roche-de-Glun, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Rousset-les-Vignes, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tain-l'Hermitage, Taulignan, Teyssières, Triors, Tulette, Valence, Veaunes, Venterol, Vinsobres ;

- Département du Gard :
Aiguèze, Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Cruviers-Lascours, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Le Garn, Gaujac, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lirac, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département de l'Isère :
Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire :
Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin ;

- Département du Rhône :
Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons ;

- Département du Vaucluse :
Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Maubec, Mazan, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Les vins sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique de l'AOP Côtes du Rhône.

4. Description de la méthode d'obtention

Matière première

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Côtes du Rhône » ou d'une appellation d'origine protégée de la région des Côtes du Rhône, à condition que l'eau de vie considérée provienne exclusivement de vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges de l'appellation considérée.

Caractéristiques des vins à distiller

Pas de dispositions particulières

Distillation

Le vin est distillé :

- soit selon le principe de distillation discontinue simple ;
- soit selon le principe de distillation multi-étagée avec reflux, continue ou discontinue.

Distillation discontinue simple

La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne, le serpentin sont obligatoirement en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres

Les vapeurs issues du vin s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condensent et refluent vers la chaudière tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel le distillat va couler.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue et sa composition en composés volatiles évolue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau de vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique puis recyclées ou éliminées.

Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées.

Distillation discontinue multiétagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière, d'une colonne et d'un condenseur réfrigérant.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.
La colonne comprend au maximum 10 plateaux qui sont obligatoirement en cuivre.

Les vapeurs issues du chauffage du vin ou d'un distillat issu d'une première distillation des vins s'élèvent puis traversent la colonne. Une partie des vapeurs alcooliques rétrograde en bas de la colonne tandis qu'une autre partie rejoint par le haut de la colonne le réfrigérant où elles sont condensées et à la sortie duquel va couler l'eau-de-vie.
Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau de vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique puis recyclées ou éliminées.

Distillation continue multiétagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux horizontaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.

La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 85 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.
La colonne est composée d'une zone de concentration comportant au plus 30 plateaux qui sont obligatoirement en cuivre.
L'extraction des composés les plus volatils est réalisée sur les vapeurs de distillat, le cas échéant via un tronçon de dégazage.
L'extraction de composés indésirables (huiles hautes et basses) est réalisée en phase liquide sur la colonne de concentration. Les colonnes de rectification sont interdites.

Dispositions communes :
Les eaux-de-vie produites présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %, à la température de 20°C.

Élevage

L'eau-de-vie blanche est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation.
La maturation est réalisée dans des récipients inertes afin d'empêcher toute coloration.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois d'une capacité inférieure ou égale à 2000 litres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.

L'eau-de-vie vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois au moins 10 ans.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

Finition

L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau de vie soit inférieur à 4 %vol.. L'obscuration, exprimée en %vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

Description des facteurs de l'aire géographique qui présentent un rapport avec l'eau de vie

- facteurs naturels

L'aire géographique s'étend sur les deux rives du fleuve, entre Vienne au Nord et la région d'Avignon au Sud.

Cette vallée est née des incursions marines de l'ère tertiaire qui ont constitué une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le Sud et encadrés par les reliefs de l'ère secondaire ou de l'aire primaire.
Après le retrait de la mer au Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion, les principaux traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place.
La vigne est implantée sur des sols de nature différente et dans des positions topographiques variées (coteaux bien exposés ou surfaces planes caillouteuses de différents niveaux).
Le cépage est implanté en fonction du terroir (sol et climat).

Le climat Rhodanien est marqué par la prépondérance du vent du Nord (mistral).

Ce vent, asséchant et souvent violent, souffle en moyenne 120 jours par an et favorise un grand ensoleillement (plus de 2500 heures par an), une luminosité exceptionnelle, même en plein hiver, et une protection naturelle contre les maladies cryptogamiques.
Les reliefs de bordure de la vallée du Rhône créent un effet de couloir renforçant la force du vent.

L'été et l'hiver sont les saisons les plus sèches.
L'été est marqué par des températures moyennes très élevées favorisant une maturité des raisins naturellement importante.
Pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, le plus souvent sous forme orageuse en été.
La pluviométrie annuelle est homogène sur l'ensemble de la zone.

- facteurs humains

La « Côte du Rhône » naît au XVème siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès.
Au XVIIIème siècle, les lettres « CDR » sont brûlées sur les fûts pour témoigner de l'origine des vins.
L'appellation « Côtes du Rhône » est reconnue en 1937, parmi les premières appellations vinicoles françaises.

La vallée du Rhône constitue le deuxième vignoble de France par sa superficie.
La production de l'appellation « Côtes du Rhône » en incluant ses appellations locales, avoisine les 2 millions d'hectolitres par récolte.
Elle est majoritairement produite dans la partie méridionale de l'aire géographique, la partie septentrionale étant plus particulièrement orientée vers les appellations locales des Côtes du Rhône.
Au total, ce sont plus de 6000 vignerons, dont 1000 en caves particulières, et 5000 dans les 65 caves coopératives, qui participent à cette activité économique et qui façonnent également les paysages de la vallée.

La production vinicole est caractérisée par la variété des cépages et par de faibles rendements moyens déclarés.

Les vignerons produisent, soit des eaux-de-vie des Côtes du Rhône, soit des eaux-de-vie élaborées à partir de raisins répondant aux conditions de production d'une des appellations de la région des Côtes du Rhône et vendues sous le nom de cette appellation.

Caractéristiques de l'eau de vie attribuable à l'aire géographique

Dans cette région viticole, les vins ont parfois été distillés en vue de la production d'eau-de-vie.
Les distillateurs étaient ambulants, se déplaçant de village en village ou directement dans une propriété.
On peut lire dans « Maison rustique du XIXéme siècle » écrite en 1836, que parmi les eaux-de-vie, les plus estimées sont celles de Cognac, de La Rochelle, Marmande, Montpellier et Provence.

Cette notoriété a valu, par décret du 19 mars 1948, la reconnaissance des eaux-de-vie de vin des Côtes du Rhône en « Appellation d'origine réglementée ».

L'élevage est le plus souvent effectué en fûts anciens. La part de fûts neufs reste faible. En effet, au cours de l'élevage, les phénomènes d'oxydation sont privilégiés par rapport à l'extraction des tanins.
Les producteurs réguliers privilégient un élevage long et ces eaux-de-vie contribuent à diversifier l'offre commerciale de qualité, particulièrement dans les appellations réputées des Côtes du Rhône.

Lien causal

Le vignoble des Côtes du Rhône résulte de l'histoire géologique et de l'histoire humaine.

Ce qui fait la spécificité avant tout, c'est le climat ensoleillé de la vallée ouverte sur la Méditerranée et balayée par les vents du Nord.
Les cépages Grenache et Syrah sont ici dans leur terroir d'origine.
Les raisins sont produits à un rendement faible (30 à 50 hl/ha) ce qui contribue à la concentration des arômes que l'on retrouve dans les vins.
La distillation concentre ces arômes et l'élevage long et maîtrisé apporte la finesse et la complexité grâce au savoir faire des opérateurs.

La Fine des Côtes du Rhône désigne des eaux-de-vie blanches ou vieillies sous bois.
Elle est essentiellement dégustée en digestif

6. **Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales**

7. **Nom et adresse du demandeur**

Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône
Maison des Vins
6, rue des Trois Faucons – CS 90513
84024 AVIGNON Cedex 1

8. **Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires**

Dénominations géographiques complémentaires :
L'indication géographique « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône » peut être complétée sur les étiquetages par une dénomination géographique complémentaire pour les eaux de vie qui respectent les conditions définies au point 4.

Mentions de vieillissement :
Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône » qu'aux conditions ci-dessous :

- La mention « blanche » pour des eaux de vie de vin non vieillies sous bois ;
- la mention « vieille » pour des eaux de vie vieillies au moins 5 ans ;
- la mention « hors d'âge », pour des eaux de vie vieillies au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de distillation pour des eaux de vie vieillies au moins 10 ans.

Partie II Obligations déclaratives et registres

1. Obligations déclaratives

Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation
L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation des fines destinés à être revendiquées en IG « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône ». La déclaration indique la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation des fines destinés à être revendiquées en IG « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » ou « Fine des Côtes du Rhône ». La déclaration indique la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres fines que des fines sous IG, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle.

Déclaration de revendication
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 2 mois après la fermeture des travaux de distillation.
Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'indication géographique revendiquée : volume, titre alcoométrique volumique.

Déclaration de mise sous bois
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle est associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation des eaux de vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie à la mise sous bois.

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 suivantes :

Distillation
Tout opérateur qui met en œuvre des vins tient à jour les données suivantes :
- les coordonnées d'origine des vins : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le vin, et référence du document de circulation qui accompagne le vin ;
- la date et l'heure de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue.

Vieillissement
Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :
- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement ;
- les quantités d'eaux de vie sous indication géographique détenues en stocks au 31 juillet, par compte de vieillissement.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Partie III Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Règles annuelles	
Caractéristiques du vin	Examen documentaire (registre) et visuel (contrôle externe sur site pendant la période d'activité)
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire (registre de vieillissement des eaux de vie)
Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
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.