CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« VALENÇAY »
Homologué par arrêté du 29 novembre 2023
publié au JORF du 8 décembre 2023

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Valençay », initialement reconnue par le décret du 17 mars 2004, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Valençay » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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 ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 décembre 2010. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2023:
- Département de l'Indre : Chabris, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Poulaines, Valençay, Val-Fouzon (pour le seul territoire des communes déléguées de Parpeçay et Varennes-sur-Fouzon), La Vernelle, Veuil, Villentrois-Faverolles-en-Berry.
- Département de Loir-et-Cher : Selles-sur-Cher.

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 des 23 et 24 juin 1994, et des 29 et 30 juin 2023.
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 des vins, est constituée par le territoire approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011. Ce territoire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :
- Département de l'Indre : Saint-Christophe-en-Bazelle, Val-Fouzon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Sainte-Cécile), Vicq-sur-Nahon ;
- Département d'Indre-et-Loire : Nouans-les-Fontaines ;
- Département de Loir-et-Cher : Billy, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffy, Meusnes.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : sauvignon B ;
- cépages accessoires : chardonnay B, orbois B, sauvignon gris G.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépage accessoire : cabernet franc N.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs :
La proportion du cépage sauvignon B est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage cabernet franc N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

c) - Vins rosés
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage cabernet franc N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage pineau d'Aunis N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,70 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille :

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- Taille guyot simple
- Taille dite en « y »
- Taille courte à coursons (en éventail ou cordon de Royat simple et double).

Selon les cépages le nombre d'yeux moyens par pied doit être de, au maximum :
- Côt et Gamay 9 yeux francs au total
- pour les autres cépages 12 yeux francs

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la hauteur stabilisée de rognage lorsqu'il est effectué.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé 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 de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Le désherbage chimique des tournières est interdit ;
b) – Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit ;
c) – Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens physiques ou mécaniques.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	171	10,5%
Vins rouges et rosés	180	10,5%

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60

Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	68
Vins rouges et rosés	65

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 2ème 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 1ère 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 1ère 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.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

c) – Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	Les vins blancs sont issus soit du seul cépage principal, soit d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Ils ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.
Vins rouges	Les vins rouges sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel sont obligatoirement présents les trois cépages principaux. Ils ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

Vins rosés	Les vins rosés sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel sont obligatoirement présents les trois cépages principaux. Ils ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

b) – Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) – Normes analytiques

Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR MINIMALE EN ACIDITE TOTALE (grammes d'acide tartrique par litre)
Vins blancs	4	3,5
Vins rosés	4	3,5
Vins rouges	2	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est autorisé pour les moûts de vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1,6 fois le produit de la surface en production par le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

f) - 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 rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février 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 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 ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 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.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février 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 « Valençay », à une dizaine de kilomètres au sud-ouest de la ville de Romorantin-Lanthenay, forme un vaste plateau, entaillé de vallées par de petits cours d'eau coulant vers le nord. Certains d'entre eux confluent dans le val du Fouzon, parallèle à celui du Cher, avant de rejoindre ce dernier en limite nord de la zone géographique.
La zone géographique s'étend alors sur le territoire de 13 communes au nord du département de l'Indre, et sur le territoire d'une commune du Loir-et-Cher, Selles-sur-Cher.
Le paysage, marqué par de nombreux petits boisements, des restes bocagers, et par le massif de la forêt de Valençay, est fermé. Les parcelles de vigne se situent préférentiellement sur les rebords du plateau dégagés par l'érosion, ainsi que sur les petites éminences du paysage.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin présentent des sols principalement développés :
- au sud de la zone géographique, dans les niveaux crayeux tendres du Turonien (rendzines, sols bruns calcaires) et les argiles à silex du Crétacé supérieur (sols bruns lessivés ou d'érosion),
- au sud-est de la zone géographique, dans les matériaux argilo-sableux de l'Eocène détritique, présentant parfois une charge caillouteuse notable,
- au nord de la zone géographique, près des vallées du Cher et du Fouzon, principalement dans les calcaires lacustres du Berry et de Beauce de l'Eocène et de l'Aquitanien (rendzines et sols bruns calcaires), et plus ponctuellement dans les formations argilo-sableuses de Sologne (Burdigalien).

Le climat océanique dégradé se distingue, dans le climat régional, par des températures moyennes et minimales légèrement plus élevées et des maximales légèrement plus fraîches au cours de la période végétative de la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La région de « Valençay » était rattachée à l'ancienne province du Berry. Les premières indications connues de vignes remontent au X^{ème} siècle, et concernent des dons faits à l'abbaye. Un acte notarié du XV^{ème} siècle fait état « *de nombreuses vignes le long du Nahon* », et les nombreuses autres indications relevées dans les documents des siècles suivants attestent, sinon du développement, au moins du maintien de la viticulture.

Propriétaire du château de Valençay, TALLEYRAND possède également une dizaine d'hectares de vignes sur ses terres, et sa nièce, la Duchesse de DINO, mentionne, en 1830, que l'on récolte dans le canton de Valençay de bons vins consommés dans l'ensemble du département.

En 1876, dans son « *Etude des vignobles de France* », Jules GUYOT note que le vignoble qui suit les cours d'eau du canton de Valençay donne le meilleur vin du département. Si ces cours d'eau ne sont pas navigables, une partie de la production est déjà exportée au XIX^{ème} siècle, en particulier via le Cher, même si la majeure partie des vins est vendue sur un marché plus local.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Tous les vins rouges et rosés et la grande majorité des vins blancs sont le fruit d'un assemblage de cépages.

Les vins blancs livrent des arômes généralement dominés par des notes florales intenses (genêt, fleurs blanches,….), éventuellement associées à une pointe minérale comme la « pierre à fusil » à l'image de la forte charge en silex des sols. Ces vins vifs offrent cependant une certaine rondeur en bouche.

Les vins rouges ont une couleur tendant souvent vers le rubis, et expriment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches. Agréables dans leur jeunesse, un vieillissement de 3 ans à 5 ans permet à certains de révéler tout leur potentiel.

Les vins rosés sont en général légers, nerveux sans être agressifs, et offrent des arômes biens présents de fruits mûrs.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les rendzines, les sols bruns ou les sols peu profonds et les sols sablo-argileux. Ces sols sains sont caractérisés par un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et favorisent la précocité de la végétation et la maturité du raisin. L'aire parcellaire privilégie les implantations du vignoble sur les rebords de plateaux.

Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par une conduite de la vigne et une taille rigoureuses.

Adaptés aux sols et à un climat situé au carrefour des influences océaniques et continentales, sur lequel le val du Cher exerce un rôle de régulateur thermique, le choix des cépages et le travail de la vigne sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Ce savoir-faire s'exprime également dans le choix judicieux de l'élaborateur pour ses assemblages.

Ces choix aboutissent à une production de vins blancs vifs et ronds présentant des notes de fleurs caractéristiques des sols argilo-calcaires ou une minéralité provenant des sols à forte charge en « silex ». Les vins rouges issus de ces sols peu profonds et se réchauffant rapidement présentent des notes de petits fruits rouges et d'épices. Les vins rosés provenant de ces situations favorisant un bon niveau de maturité expriment à la fois des notes de fruits mûrs et de fraîcheur.

Le travail identitaire de la communauté humaine a été reconnu une première fois par la reconnaissance de l'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1970, puis par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée en 2004.

Echos de poèmes de Ronsard ou de Péguy, évocation de grandes heures de l'histoire de France, Valençay offre encore ses vins qui firent un jour l'ornement d'une table royale ou princière et sont un fleuron de la vallée du Cher.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Valençay », et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés 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 contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme d'inspection avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

6. 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement dans les délais prévus dans le plan d'inspection. Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1-Registre de suivi des contrôles de maturité et de vinification

Tout opérateur récoltant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :
- Par cépage, au moins un contrôle de maturité réalisé avant vendange
- Par lot de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement.

2-Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons

Tout opérateur conditionnant un vin d'appellation d'origine contrôlée et justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient à jour un registre reprenant chaque conditionnement selon

les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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 et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable	
A21- Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A22- Règles de proportion	Contrôle documentaire
A23- Densité de plantation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A24- Palissage	Contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL 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 sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.