Publié au BO-AGRI du 4 mai 2017

Cahier des charges de l'AOC « SAUSSIGNAC »

homologué par décret n° 2011-1183 du 23 septembre 2011, modifié par décret n° 2013-437 du 27 mai 2013, modifié par arrêté du 24 avril 2017 publié au JORF du 3 mai 2017

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saussignac », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1982, 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 « Saussignac » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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 Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Monestier, Razac-de-Saussignac et Saussignac.

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 6 septembre 2012 et de sa commission permanente du 19 janvier 2017. 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 pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Cunèges, Gardonne, Lamonzie-Saint-Martin, Mescoules, Pomport, Saint-Laurent-des-Vignes, Thénac.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B, ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les pieds sur le même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée, avant surmaturation, à 7500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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 20 %.

f) - Etat cultural global de la vigne.
Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Surmaturité des raisins
Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble ou par passerillage naturel.

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à surmaturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 272 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

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 25 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 30 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 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.

4°- Dispositions particulières

Il peut être revendiqué sur une même superficie de vignes en production une quantité de vin en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et une quantité de vin en appellation d'origine contrôlée « Saussignac ».
Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre la quantité susceptible d'être revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et la quantité déclarée en vins en appellation d'origine contrôlée « Saussignac », affectée d'un coefficient k.
Ce coefficient k est égal au quotient du rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » par le rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Saussignac ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 68 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Toute pratique d'enrichissement, tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C, ainsi que l'utilisation des morceaux de bois sont interdits.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 octobre 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 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

Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu évitant les fortes variations de températures.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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 15 novembre 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 est limitée naturellement au nord, par la vallée de la Dordogne, à l'ouest, par celle du Seignal, et à l'est, par celle de la Gardonnette et de son affluent le Brajaud qui la sépare de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».
Elle se caractérise par un ensemble de plateaux, aux versants parfois abrupts et soulignés par des haies et des taillis, dont les parties intermédiaires sont occupées essentiellement par le vignoble.
Le sommet des croupes porte souvent des boisements naturels, particulièrement visibles dans le paysage, et vestiges d'un vignoble pré-phylloxérique. Dans la vaste plaine alluviale de la Dordogne, le vignoble est implanté uniquement sur les colluvions de pied de coteau et la plaine est essentiellement céréalière, avec des vergers de pruniers.
La zone géographique, constituée par 4 communes, se situe dans la partie sud-ouest du département de la Dordogne, aux confins des départements de la Gironde et du Lot-et-Garonne.

Les formations affleurantes du substratum géologique appartiennent exclusivement aux dépôts fluvio-lacustres du Tertiaire. Ces formations sont issues soit de plaines deltaïques marécageuses dans lesquelles se sont déposées des molasses argileuses, soit de lacs dans lesquels se sont déposés des éléments carbonatés.
La structure des plateaux tertiaires est ainsi conditionnée par la présence de niveaux calcaires venus s'insérer dans les niveaux molassiques. Deux niveaux calcaires présentent un intérêt viticole important :
- le calcaire de *Castillon*, dur et blanchâtre, qui forme une falaise d'une dizaine de mètres de hauteur ; il affleure sous forme de replats pierreux qui s'étendent parfois sur plusieurs centaines de mètres de largeur, à partir de la falaise.
- le calcaire de *Monbazillac,* blanc, plus friable, de faible épaisseur (de 1 mètre à 4 mètre selon les endroits) et intercalé dans la puissante formation des molasses de « *l'agenais* » constituée d'argiles carbonatées.

Les sols développés sur versants molassiques sont des sols bruns argileux, épais. La présence d'argiles gonflantes, en limitant l'alimentation hydrique, réduit la vigueur qu'ils peuvent induire à la plante.
Les sols développés sur calcaire dur sont peu épais, chlorosants, capables d'assurer une alimentation hydrique limitée de la plante et induisant à celle-ci une faible vigueur.
Les sols molassiques de plateau sont des sols bruns plus ou moins lessivés. Ils peuvent être à l'origine de boulbènes battantes en sommet de croupes, lorsqu'ils sont recouverts par les limons éoliens. Cultivés en vigne avant le phylloxéra, ils portent aujourd'hui souvent des bois. Ces sols lessivés ont parfois une teneur élevée en fer, comme le soulignent certains noms de lieux-dits : « *La Ferrière* », « *Rouillac* », « *Ferriol* ».

La zone géographique recouvre un vaste plateau argilo-calcaire culminant à 152 mètres d'altitude et présentant un pendage général d'orientation nord, vers la vallée de la Dordogne. Le calcaire de Castillon forme une cuesta et les molasses, qui la surmontent, donnent des formes plus arrondies. De nombreuses vallées creusées par de petits ruisseaux ont largement ciselé le paysage.

Le climat est un climat océanique atténué, avec une pluviométrie plus faible, des températures plus élevées en été et plus froides en hiver, que sur la façade atlantique. Par rapport à la région bordelaise voisine, l'insolation est plus importante en été et la nébulosité plus élevée en été et en automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Saussignac » est d'origine monastique comme en témoigne la charte de donation à Saint-Sylvain qui fait état, dès le XI^{ème} siècle, de nombreuses vignes.
Le vignoble se développe au XII^{ème} siècle sous l'impulsion des pèlerins, de plus en plus nombreux sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, qu'il faut nourrir et héberger.

En 1520, les lettre patentes du Roi confirment que la ville de Bergerac et pays circonvoisins, Maurens, Mouleydier, Saint-Nexans, Labarre, Montcuq, Saussignac, La Force, Maduran, Le Fleix et Montréal ont le privilège de faire descendre leurs vins par la Dordogne jusqu'au port de Libourne.

Au XVIII^{ème} siècle, la production de vins présentant des sucres fermentescibles se développe grâce à l'introduction du cépage muscadelle B, appelée localement « *muscat fou* ».

Le développement de la production des vins de « Monbazillac » et leur succès commercial incitent les producteurs des communes voisines, et notamment ceux de Gageac-Rouillac, à vendre leurs vins sous le nom de « Monbazillac ». Le jugement du tribunal civil de Bergerac du 16 mars 1934 règle définitivement le litige en définissant les limites de la zone géographique de « Monbazillac » et en excluant, en particulier, la commune de Gageac-Rouillac.

Le nom de « Saussignac » réapparaît en octobre 1956, avec la dénomination « Côtes de Saussignac » qui peut compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».

L'appellation d'origine contrôlée « Saussignac » est enfin reconnue par le décret du 28 avril 1982 et se définit comme un vin blanc moelleux.

La vendange est obligatoirement réalisée par tries successives manuelles des raisins à surmaturité, laquelle est due, soit à l'action de *botrytis cinerea*, soit au passerillage naturel sur souches.
La production reste encore confidentielle, en 2009, d'environ 1500 hectolitres produits par an par un groupe de producteurs passionnés constitué d'une trentaine de vignerons indépendants et d'adhérents à une cave-coopérative.

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

Les vins, bien que présentant une teneur élevée en sucres fermentescibles, sont fins, élégants, riches et expressifs.
La robe est d'une belle couleur jaune dorée.
Au nez, en fonction de l'évolution de la surmaturité et de la qualité des raisins issus du tri de la vendange, se développent souvent des arômes subtils de miel, de fleurs et d'agrumes. En bouche, les saveurs les plus fréquentes sont celles de fruits confits, de coing ou d'abricot.
Ces vins présentent un équilibre intéressant au bout de 2 ans à 3 ans de vieillissement et certains grands millésimes peuvent se conserver parfois plusieurs décennies.

3°- Interactions causales

La production d'un vin doux (dit « liquoreux ») nécessite que la vigne présente des raisins à bonne maturité et que les conditions climatiques soient favorables au développement modéré de *botrytis cinerea*. Une maturité trop précoce peut entraîner le développement d'une pourriture dite « acide ». A l'inverse, une installation précoce du parasite peut entraîner l'apparition de la pourriture dite « grise ». Dans tous les cas, un excès de vigueur de la plante est préjudiciable à la qualité.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée sélectionne les parcelles implantées sur les sols calcaires les moins productifs mais présentant une teneur en argile suffisante pour éviter le stress hydrique en été qui pourrait retarder la maturité raisin.
Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, des tailles courtes limitant la puissance végétative de la plante, et un rendement faible de 25 hectolitres par hectare. Les cépages principaux sont relativement précoces et de vigueur moyenne.

La proximité de la vallée de la Dordogne ou de ses ruisseaux affluents est recherchée afin de bénéficier d'une hygrométrie élevée, nécessaire au développement de *botrytis cinerea*.
Les conditions de température et d'hygrométrie, en automne, liées à l'influence atlantique et à la configuration de la vallée ouverte vers l'ouest, permettent de réunir les conditions optimales pour le développement de *botrytis cinerea* : rosées ou brouillards matinaux, soleil et vent sec l'après-midi.
Au moment de la récolte, les raisins présentent une richesse minimale en sucre très élevée de 272 grammes par litre.

La pratique usuelle des tries successives et le savoir-faire acquis depuis de nombreuses années par les viticulteurs et les équipes de vendangeurs permettent d'atteindre cet objectif, tout en s'interdisant tout recours à l'enrichissement. Toute utilisation de matériel susceptible de triturer la vendange (pompe à palettes dans les bennes ou pressoir continu) est interdite.
Afin d'obtenir un équilibre harmonieux, un élevage de 12 mois, jusqu'à la récolte suivante, est obligatoire.

Au XVI^{ème} siècle, François RABELAIS fait état des moines défricheurs de Monestier, grands buveurs de « Saussignac », dipsodes (assoiffés, ivrognes) de la dive bouteille.
Edouard FÉRET en 1903, dans son ouvrage « Bergerac et ses vins » indique que les « *vins de la commune de Gageac lorsqu'ils sont produits par des raisins très mûrs se rapprochent des « Monbazillac » par leur douceur et la finesse de leur goût* ».
Avec un équilibre orienté sur la fraîcheur et le fruit, les vins de « Saussignac » séduisent de plus en plus de nouveaux consommateurs qui recherchent d'autres sensations que la simple douceur dans un vin « liquoreux ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges peuvent continuer à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :
- que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins ;
- de répondre aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 « Saussignac » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saussignac » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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.

3. Déclaration préalable de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

5. 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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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 « Saussignac » avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- 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 les rangs.

II. - Tenue de registres

Registre d'apport journalier
Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

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	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et visites sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visites sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visites sur le terrain - Estimation de la charge - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visites sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visites sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et visites sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique ou 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-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.
