Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« Marc champenois » ou « Eau-de-vie de marc champenois »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Marc champenois » ou « Eau-de-vie de marc champenois » 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 marc de raisin » ou « marc » Annexe II, point 6.

2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique « Marc champenois » ou « Eau-de-vie de marc champenois » distingue deux types de produits : l'eau-de-vie de marc blanche et l'eau-de-vie de marc vieillie sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Marc champenois » est blanc et limpide ou, lorsqu'il est vieilli sous bois, de couleur allant de jaune paille à ambré.

Le « Marc champenois » se caractérise par des arômes complexes pouvant aller de notes florales, pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées. Au cours de son vieillissement, il acquiert des notes boisées, vanillées.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

L'eau-de-vie 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 marc présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

La récolte des raisins, le pressurage, le stockage et la fermentation des marcs, la distillation ainsi que l'élevage (la maturation et, le cas échéant, le vieillissement) du « Marc champenois » sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927 relative à l'AOC « Champagne », abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes :

- *Dans l'arrondissement de Vitry-le-François* (Département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies concernées ;

- *Dans les communes suivantes du département de l'Aube :* Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;

- *Dans les communes suivantes du département de l'Aube :* Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997 ;

- *Dans les communes suivantes du département de l'Aube* : Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne : Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;

- *Dans la commune du département de la Marne* de Fontaine-sur-Aÿ, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;

- *Dans les communes suivantes du département de la Marne :* Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les marcs de raisin sont issus de la vinification de raisins répondant aux conditions de production (encépagement, conduite du vignoble, récolte, maturité des raisins et pressurage) fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Champagne ».

4.2 Conditionnement des marcs et conduite éventuelle de la fermentation

Les marcs de raisins subissent une fermentation avant distillation. Le conditionnement en silo est réalisé dans un délai inférieur à 72 heures à partir du pressurage. La fermentation est réalisée à l'abri de l'air.
L'enrichissement des marcs ainsi que tout apport de conservateur sont interdits.

4.3 Distillation

Des lies peuvent être ajoutées dans la limite de 20 % du poids du marc de raisins.
La capacité de distillation de chacun des appareils ne peut dépasser 70 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.
La distillation des marcs de raisins pour une campagne donnée, est effectuée au plus tard le 31 mai suivant la récolte viticole.
L'eau-de-vie produite est limpide et présente dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 71 %, à la température de 20°C.
La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise entre, au minimum 28 litres d'alcool pur et au maximum 35 litres d'alcool pur pour 4 000 kilogrammes de raisins pressurés.

Le marc fermenté est distillé :

- soit selon le principe de distillation discontinue simple à la repasse ;

- soit selon le principe de distillation discontinue à vases en cascade, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation continue par entraînement à la vapeur, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux.

Distillation discontinue simple à la repasse

- Description des matériels :

La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col de cygne, avec ou sans chauffe-vin ou condensateur à eau, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col de cygne et le serpentin sont obligatoirement en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 25 hectolitres.

- Description du procédé :

Le marc fermenté est chauffé dans la chaudière au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure. L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.
Les vapeurs issues du marc fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles refluent vers la chaudière après condensation 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.

Cette méthode comprend la succession de deux étapes dites « chauffes » :
- la première consiste en la distillation du marc fermenté et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés « flegmes ») ;
- la deuxième dite « repasse » ou « bonne chauffe » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

Lors de la première ou de la deuxième étape, peuvent être ajoutées au marc fermenté ou au brouillis, les fractions de début et de fin de distillations précédentes, écartées de l'eau-de-vie.

Distillation discontinue en cascade multi-étagée avec reflux

- Description des matériels :

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et de colonnes de concentration.
Les colonnes sont obligatoirement en cuivre.
Le nombre maximal de vases est de 5. La capacité du vase ne doit pas dépasser 20 hectolitres.
Le nombre maximal de colonnes est de 2. Une colonne comprend au maximum 15 plateaux.

- Mode de chauffage et description du procédé :

Le marc fermenté est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur des vases dans lesquels est injectée de la vapeur. La vapeur qui traverse ainsi successivement les différents vases de bas en haut se charge en alcool.
Cette vapeur est ensuite introduite successivement dans plusieurs colonnes de concentration comprenant des plateaux horizontaux qu'elle traverse de bas en haut. Les vapeurs s'enrichissent en alcool, se condensent partiellement et une partie d'entre elles sont rétrogradées dans la colonne. Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Distillation continue par entraînement à la vapeur

- Description du procédé :

La distillation est réalisée en deux étapes successives :

- la vapeur est injectée à contre-courant d'une alimentation continue de marc fermenté. Elle se charge en alcool au fur et à mesure que le marc s'épuise ;
- la vapeur est ensuite refroidie pour donner un condensat qui est ensuite distillé en continu selon la distillation multiétagée avec reflux.

Distillation continue multi-étagée avec reflux

- Description du procédé de distillation :

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux 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. La colonne surmonte la chaudière qui produit la vapeur. 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.

- Description des matériels de distillation :

Les colonnes sont obligatoirement en cuivre ;
Elles sont composées :

- d'une zone d'épuisement comportant un maximum de 25 plateaux ;
- d'une zone de concentration comportant un maximum de 30 plateaux.

- Séparation des composés indésirables :

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.
Les composés jugés indésirables sont éliminés dans les résidus ou dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage ou captés par des colonnes de lavage de gaz.

4.4 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 de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois.
L'emploi de copeaux de bois est interdit.

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

4.5 Finition

L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées de telle sorte que leur effet sur le marc soit inférieur à 4 % vol. d'obscuration. 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

5.1 Spécificité de l'aire géographique

- Facteurs naturels

L'aire géographique correspond à celle de l'appellation d'origine « Champagne ». Elle se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Son paysage se caractérise par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin parisien, structures géomorphologiques imposantes :
- la Côte d'Ile-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du nord au sud la Montagne de Reims, la vallée de la Marne (qui se prolonge dans le sud de l'Aisne et jusqu'en Seine-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus emblématiques ;
- la Côte de Champagne avec le Vitryat marnais et le secteur aubois de Montgueux ;
- la Côte des Bar, entrecoupée de multiples vallées, réunissant le Bar-sur-Aubois à l'est et le Bar séquanais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ses vallées adjacentes, présente des coteaux exposés à l'est et au sud, quelquefois au nord, comme pour la Montagne de Reims septentrionale et la rive gauche de la vallée de la Marne.
Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire ou de craie. Les pentes des coteaux sont crayeuses, marneuses ou sableuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents.

Le vignoble se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique :
- océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;
- continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins l'été.

- Facteurs humains

Le « Marc champenois » est traditionnellement élaboré à partir de marcs issus du pressurage des raisins produisant l'AOC « Champagne ». C'est la seule eau-de-vie de marc dont la matière première est issue exclusivement d'un pressurage destiné à élaborer des vins effervescents.

La qualité de cette matière première, les marcs dénommés localement « aignes », profite directement des conditions particulières de production de l'appellation d'origine « Champagne » :
- les cépages : principalement les trois cépages champenois : le chardonnay B, le pinot noir N et le meunier N ;
- la récolte en grappe entière qui préserve la qualité de la grappe fraîche jusqu'au pressoir ;
- pressurage doux selon les conditions définies dans le cahier des charges ;
- la large majorité des marcs sont issus du pressurage de vins blancs. Les distillateurs font fermenter tous les marcs en anaérobie avant la distillation.

La distillation est réalisée soit par des distillateurs à poste fixe, installés au cœur des vignobles, distillant, élevant et commercialisant eux-mêmes et par l'intermédiaire de vignerons ou de négociants champenois, soit par des distillateurs ambulants travaillant à façon pour le compte de viticulteurs.

Par leur savoir-faire, ces professionnels valorisent des marcs de qualité et perpétuent des traditions plus que centenaires.

L'élaboration du « Marc champenois » est largement ancrée dans le vignoble champenois où de nombreux vignerons procédaient déjà au début du XX^{ème} siècle à l'élaboration d'eau-de-vie de marc, comme en atteste l'ouvrage de Lise Bésème-Piat, « *Le lexique du paysan et du vigneron champenois »*, dans lequel il est indiqué « *il y avait les veillées autour de l'alambic au moment de la fabrication de l'eau de vie de marc. Après le pressurage, les aignes avaient été recueillies dans des trentins à un fond et mises à l'abri de l'air par une couche de plâtre ou de limon*. ». Il y est encore précisé que « *beaucoup de propriétaires possédaient un alambic qu'ils prêtaient ou louaient à leurs amis ou voisins quand ils avaient terminés la distillation de leurs aignes* ».

5.2 Spécificité du produit

Le « Marc champenois » est blanc et limpide ou, lorsqu'il est vieilli sous bois, de couleur allant de jaune paille à ambré.
Le « Marc champenois » blanc se caractérise par des arômes complexes pouvant aller de notes florales, pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées.
Au cours de son vieillissement sous bois, il acquiert des notes boisées, vanillées.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le « Marc champenois » tire ses principales caractéristiques de sa matière première issue de raisins destinés à l'AOC « Champagne ». Le lien avec l'aire géographique du « Marc champenois » repose sur :

La qualité particulière de la vendange produite en Champagne :
L'originalité du vignoble champenois tient à sa situation septentrionale. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique ont induit le développement d'un mode de conduite du vignoble bien particulier qui se traduit notamment au travers du choix des cépages. Les trois cépages principaux sont le chardonnay B (29 % du vignoble), le pinot noir N (38 %) et le meunier N (32 %). Ces cépages en interaction avec les conditions de l'aire apportent une matière première présentant un bon équilibre entre acidité et alcool potentiel qui est favorable à l'élaboration des eaux-de-vie.

Le soin apporté au traitement des raisins :
Les pratiques locales pour la cueillette et le pressurage des raisins sont tournées vers l'élaboration d'un vin effervescent. Pour cela, selon les conditions de production de l'Appellation d'Origine « Champagne », la récolte est réalisée en grappes entières et leur transport est effectué en caisses percées. Les raisins, dont une large proportion est issue de cépages à peau noire, sont majoritairement pressurés de façon à donner des jus blancs. La technique champenoise de pressurage doux ainsi que l'obtention de jus blancs permettent d'obtenir des marcs d'une qualité spécifique en particulier parce qu'un certain nombre de composés aromatiques ne sont pas extraits lors de ces opérations. Du fait des conditions de récolte et de transport des raisins ainsi que du délai rapide entre le pressurage et la mise en silo des marcs, ils ont subi un minimum d'oxydation.
La conservation anaérobie des marcs assure une fermentation dans de bonnes conditions en vue de la distillation.

Le savoir-faire des distillateurs et des maîtres de chai contribue à ce que le « Marc champenois » exprime pleinement les arômes tirés de cette matière première que ce soit pour les marcs blancs avec des notes très florales, de pulpes fraîches pouvant aller jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées ou pour les marcs vieillis en fonction des différents stades de vieillissement au cours duquel le « Marc champenois » acquiert des notes vanillées et boisées.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger, 15 rue Jeanson, 51160 AŸ

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'indication géographique « Marc champenois » ne peuvent être déclarées pour la fabrication ou commercialisées sans que, sur les titres de mouvements, déclarations, prospectus, étiquettes, contenants ne soit inscrite l'indication géographique « Marc champenois » suivie de la mention « indication géographique ».
Aucun des deux termes composant le nom de l'indication géographique « Marc champenois » ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable.

Mentions de vieillissement :
Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Marc champenois » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « Vieux » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « Très vieux » ou « VSOP » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 8 ans ;
- la mention « Hors d'âge » ou « XO » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans.

Ces mentions facultatives doivent être mentionnées sur l'étiquetage avant ou après le nom de l'indication géographique et en caractères de taille, aussi bien en hauteur qu'en largeur, inférieure ou égale.

Partie II Obligations déclaratives et Tenue de registres

I) Obligations déclaratives

Cette partie liste les déclarations à réaliser et les registres à tenir afin de permettre la vérification des règles de production. Elles s'ajoutent à la déclaration d'identification qui incombe à l'ensemble des opérateurs sous SIQO :

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 marcs destinés à être revendiquées en indication géographique « Marc champenois ». 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 marcs destinés à être revendiqués en indication géographique « Marc champenois ». 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 marcs que des marcs sous indication géographique, 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 1 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 du marc ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du marc à la mise sous bois.

Déclaration de stocks
Tout opérateur disposant d'un chai de vieillissement doit transmettre à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 15 septembre, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'indication géographique détenus au 31 août dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

II) 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 :

Conditionnement et mise en œuvre des marcs de raisin
Les opérateurs qui mettent en œuvre des marcs tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence au document de circulation qui accompagne le marc ;
- les caractéristiques du marc : AOC du vin, type de vinification (rouge, rosé ou blanc), le cas échéant cépages, égrappage ;
- la date et l'heure de la fin des opérations de pressurage lorsque les marcs ne quittent pas le site de production de l'opérateur ou date et heure de dépôt de la benne de collecte ;
- la date et l'heure de conditionnement du marc.

Distillation
Tout opérateur qui met en œuvre des mars de raisins tient à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence au document de circulation qui accompagne le marc ;
- la quantité de marc mise en œuvre ;
- la date et l'heure de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (blanche ou mise en vieillissement) ;
- la date de sortie ou de mise sous bois de l'eau de vie.

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 registres 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 Points principaux à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire et visuel
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques du marc de raisin	Examen documentaire et visuel
Respect des délais de traitement du marc	Examen documentaire
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire
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. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.