Publié au BO du MASA le 14 décembre 2023

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BOURGUEIL » 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 « Bourgueil », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée 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. - Types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration 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 à la date 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 du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2023) :

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux-Sur-Loire pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Patrice et Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

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 7 et 8 novembre 1995, du 20 juin 2018 et du 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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2023) :
- Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignières-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne,

Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.
- Département de Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) - Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage cabernet franc N suivants : 210, 211 et 212.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,10 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, avant le 1er mai, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple, avec un long bois portant 8 yeux francs au maximum et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à courson (conduite en cordon de Royat) avec au maximum 6 coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée 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 limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Le fil inférieur de palissage est à 0,55 mètre au maximum au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 8500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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 global de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de au minimum à 1 mètre de l'amarre d'ancrage du palissage de la vigne et cette distance peut être est portée 2,50 mètres lorsque le sol est entretenu mécaniquement;

b) - Sur au moins 40% de la superficie comprise entre 2 rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée mécaniquement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 180 grammes par litre de moût, pour les vins rouges ;
- 171 grammes par litre de moût, pour les vins rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 55 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 65 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

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 :
- les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre supérieure à 3,5 grammes par litre.

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 interdite.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- 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 1,5 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation, multiplié par la surface en production.

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 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.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » se situe au nord de la Loire, quelques kilomètres en amont de la confluence de celle-ci avec la Vienne, à l'extrémité nord-ouest du vignoble de « Touraine ».
La zone géographique est bordée, au nord, par la forêt de Gâtine et au sud, par la Loire. Elle repose, pour un tiers, sur un vaste coteau globalement orienté au sud et coiffé par la forêt, et pour les deux tiers restants, sur les de terrasses et les croupes, localement dénommées « montilles », présentes au pied de celui-ci.
Le coteau est entaillé par la vallée du Changeon, cours d'eau dont le cours est orienté nord-sud, et qui marque la limite entre les communes de Bourgueil et de Benais.

Les sols du bas du coteau sont des sols bruns calcaires développés sur la craie micacée glauconieuse du Turonien, ou la craie tuffeau jaune, tandis qu'à mi-coteau, se sont développés des sols argilo-siliceux, issus des formations argilo-sableuses du Sénonien.

Au pied du coteau, les sols développés sur les terrasses d'alluvions anciennes et sur les « montilles, petites croupes issues des alluvions modernes dans le lit majeur du fleuve, sont filtrants, sablo-graveleux, plus ou moins caillouteux.

La zone géographique couvre 8 communes du département d'Indre-et-Loire.
Elle bénéficie d'un climat sensiblement plus doux et plus sec que celui de l'ensemble de la région Touraine :
- les températures minimales, moyennes et maximales y sont d'un degré supérieure ;
- les précipitations annuelles y sont inférieures d'environ 75 millimètres.
Le plateau densément boisé et qui coiffe le coteau viticole assure une protection vis-à-vis des vents froids venant du Nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Il apparaît que l'origine du vignoble bourgueillois soit liée à la fondation de l'abbaye de Bourgueil, en 990, qui nous livre les premières traces écrites. En 1189, l'abbé BAUDRY célèbre les charmes de son monastère et de son vin.
Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos de l'abbaye et s'étend sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire.

Localement dénommé *« breton »*, le cépage cabernet franc N, est le cépage principal de l'encépagement de l'appellation d'origine contrôlée. Très certainement introduit par voie fluviale, son implantation dans la région n'a pu être qu'encouragée par l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine (XI^{ème} et XII^{ème} siècles).

Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de la région de Bourgueil est, de longue date, exportateur de vins fins, avec un courant commercial tourné vers la mer, notamment vers les pays flamands dès le XVII^{ème}.

Le vignoble planté sur les terrasses d'alluvions anciennes résiste longtemps au phylloxéra, dont la propagation est plus lente dans les sables. Sa reconstitution rapide en vignes greffées, et avec le seul cépage cabernet franc N témoigne de l'attachement des viticulteurs au cépage qu'ils ont adopté au Moyen-Âge.

Depuis 1937, date de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil », les volumes produits sont en progression. Alors que le maraîchage et la production de graines ou de réglisse

constituaient, au début du XX^{ème} siècle, une part importante de l'activité agricole du Bourgueillois, ces cultures ont disparu, et la région est essentiellement tournée vers la viticulture.

En 2009, le vignoble couvre 1 400 hectares, exploité par 180 viticulteurs, élaborant 7 3000 hectolitres. Les vins rouges représentent l'essentiel de la production, avec près de 95% des volumes.

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

Les vins rosés présentent le plus souvent des arômes de petits fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois relevés par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges sont des vins élégants, à la couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Leur structure tannique est souvent bien présente mais fondue.
L'expression aromatique allie le plus souvent des notes de fruits rouges et de fruits noirs.
Certains vins, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années. Ils pourront alors révéler des notes plus complexes, cacaotées, légèrement fumées ou épicées.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou les sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien du coteau, et des sols sablo-argileux ou sablo-graveleux des terasses et « montilles ». Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique. La bonne ouverture de paysage permet de bénéficier des conditions climatiques particulières.
Ces situations offrent au cépage cabernet franc N des conditions particulièrement favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones, la conduite de la vigne et une taille courte.

Les situations exploitées sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables une expression aromatique fruité dans les vins, avec des tanins fins et souples qui expliquent le succès des vins dès l'année de récolte.
Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges plus opulents, disposant d'une bonne structure tannique.

Le savoir-faire des élaborateurs et la fidélité depuis plus de huit siècles au cépage cabernet franc N, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'expriment dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.
Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

Coulant au pied du vignoble, la Loire est intimement liée à l'origine et à l'histoire du vignoble bourgueillois. Le fleuve a dégagé par érosion le grand coteau. Il a également déposé les alluvions qui représentent l'essentiel du substratum sur lequel repose le vignoble.
Voie d'échange et de communication, la Loire a joué un rôle commercial très actif et essentiel.

La notoriété et la réputation des vins de « Bourgueil», dont le parfum subtil et fruité est évoqué dès le XI^{ème} siècle dans les archives de l'abbaye bénédictine, continuent à prospérer grâce au dynamisme des producteurs et de ses promoteurs réunis au sein d'associations comme la commanderie de la Dive Bouteille ou la Maison des vins, installée dans la maison natale de l'acteur Jean CARMET.

XI. — Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la

liste a été approuvée par le comité national compétent en séance des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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 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 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) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - 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;
- et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. 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 transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion 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.

3. 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 le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. 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 24 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 de contrôle ou le plan d'inspection.

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

6. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vin 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 au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). 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 vinification :
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlé tient à jour un registre sur lequel est enregistré par cuve :
- la date de récolte ;
- la couleur ;

- le titre alcoométrique volumique naturel.

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Contrôle documentaire.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Contrôle terrain.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.

B4 - 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 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.
