Publié au BO du MAA le 26 avril 2018

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COUR-CHEVERNY » homologué par le décret n° 2011-1200 du 26 septembre 2011, modifié par arrêté du 14 avril 2018 publié au JORF du 14 avril 2018

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny », initialement reconnue par le décret du 24 mars 1993, 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 « Cour-Cheverny » est 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 Loir-et-Cher : Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

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 10 et 11 février 1993 et de la consultation électronique du comité national compétent du 2 octobre 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, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage romorantin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes 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 est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :
- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)
Le nombre de rameaux fructifères, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 11.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en 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 limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9500 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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	162	10,5 %
Vins moelleux et doux	221	13,5 %

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 :

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins secs	60
Vins moelleux et doux	50

2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins secs	72
Vins moelleux et doux	60

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 vigne 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) - Normes analytiques.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes :

TYPE DE VIN	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)
Vins secs	inférieure ou égale à 4
Vins secs présentant un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %	Inférieure ou égale à 6
Vins moelleux	Supérieure ou égale à 20 et inférieure ou égale à 45

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 20 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à 1 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

d) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).
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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai 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 circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de 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 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mai 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

Située en rive gauche de la Loire, la zone géographique s'étend entre les bords du fleuve, au nord, et les communes de Cherverny et Cour-Cheverny, au sud. Elle est limitée, au nord-ouest, par la Loire et la forêt de Russy, et à l'est et au sud, par la Grande Sologne (en particulier les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny).
La forêt est très importante au sein de la zone géographique, et lorsqu'il n'est pas à proximité de la Loire, le vignoble est au coeur de clairières, entre les nombreux massifs boisés de plus ou moins grande taille.

La zone géographique repose sur un plateau assez mollement ondulé, drainé, d'est en ouest, par les deux affluents de la Loire que sont le Cosson et le Beuvron et quelques-uns de leurs affluents.
Le substratum géologique est essentiellement constitué par les formations argilo-siliceuses sénoniennes, surmontées par les *calcaires de Beauce* (Aquitanien), eux-mêmes recouverts par les formations *argilo-sableuses de Sologne* (Burdigalien). L'ensemble est, par endroits, recouvert de hautes terrasses de la Loire et de sables éoliens.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :
- des sols à dominante texturale sableuse à argilo-sableuse, reposant en profondeur sur un horizon argileux (*formations de Sologne*)
- des sols bruns calcaires à bruns calciques (*calcaires de Beauce*).

Le climat, océanique dégradé, présente une nuance continentale un peu plus marquée que celui des appellations d'origine contrôlées ligériennes tourangelles en aval : un peu plus sec (25 millimètres à 50 millimètres de précipitations annuelles en moins), et sensiblement plus frais (sur la période végétative, les températures moyennes sont inférieures de 0,5°C à 1°C, et les minimales sont inférieures de 1°C). Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

FRANÇOIS Ier aurait introduit, en 1519, 80 000 plants d'un cépage blanc provenant de Bourgogne dans sa résidence de Romorantin. Cette ville, située à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Cour-Cheverny, a ensuite donné son nom au cépage. Des études génétiques récentes montrent que ce cépage est

issu d'un croisement entre les cépages gouais B et pinot noir N, comme d'autres cépages bourguignons (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N et melon B), rendant très plausible son origine bourguignonne.

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 kilomètres) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait dans un premier temps autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours. La mise en service au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine, facilite ensuite le transport du vin.
Les plantations en cépages gros producteurs se multiplient, et au XVIII^{ème} siècle, la Carte de Cassini présente un vignoble continu sur les deux rives de la Loire.
Cependant, à l'inverse de l'ancienne *Beauce viticole* (située sur l'autre rive de la Loire), où s'étaient développées en particulier les plantations de teinturier N (localement appelé gros noir, cépage teinturier extrêmement puissant et productif), la zone géographique de « Cour-Cheverny » conserve une tradition viticole de qualité, et les vignerons restent attachés à la culture du cépage romorantin B, cépage précoce, dont la rusticité est bien adaptée au milieu naturel. Amené en surmaturité, il permet d'élaborer des vins présentant plus ou moins de sucres fermentescibles.
Ce cépage n'est cultivé nulle part ailleurs de manière significative, que ce soit en France ou dans le monde.
En 2008, le vignoble de « Cour-Cheverny » couvre 60 hectares exploités par une trentaine de producteurs, qui élaborent un peu plus de 1500 hectolitres.

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

Les vins sont des vins blancs tranquilles plein de vivacité dans leur jeunesse. Leur nez exprime souvent des arômes d'agrumes, de fruits à chair jaune ou de fleurs blanches. On peut parfois y déceler des notes de rhubarbe, d'épices ou de menthol.
Leur originalité s'exprime cependant pleinement avec le temps, et quelques années de garde révèlent souvent des arômes de miel, de citron, de cire ou de pruneau, ainsi que quelques notes douces d'oxydation, caractéristiques du cépage romorantin B.
Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général encore plus importants.

3°- Interactions causales

La présence de sols pauvres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.
Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et dépôt de terrasses), la géologie de la zone géographique est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe les parcelles présentant des sols à texture essentiellement sableuse, peu profonds, peu fertiles, disposant d'une bonne capacité de drainage et d'une réserve hydrique faible. Ces parcelles assurent une bonne maturité du raisin.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, favorisant la plantation du cépage romorantin B, cépage rare et particulier, qui contribue significativement à l'originalité du profil aromatique des vins. Seul cépage destiné à l'élaboration des vins de l'appellation d'origine contrôlée, sa rusticité et ses capacités d'adaptation au milieu naturel difficile de la zone géographique ont conduit les vignerons à l'exploiter au-delà de ses limites de maturité, pour produire des vins doux de grande qualité.

Cinq siècles d'attachement à ce cépage ont permis aux producteurs, par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses, de mettre en valeur les caractéristiques originales reconnues de leurs produits.

L'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny », reconnue en 1993, fait partie aujourd'hui des fleurons des vins du Val de Loire. Pour faire connaître ces vins les producteurs ont installé une Maison des Vins originale au sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300 000 visiteurs par an.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,85.
Ces parcelles peuvent être taillées avec 3 yeux francs supplémentaires par pied.

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 « Cour-Cheverny **»,** 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) - L'indication du cépage ne figure pas sur les étiquettes en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 20 grammes par litre sont obligatoirement présentés dans les documents commerciaux et titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « moelleux » conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges , ou avec la mention « doux », correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Ces mentions figurent sur les étiquettes dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) Les mentions facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

e) - 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 lieu-dit 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. Elle 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 les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze 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 doit être 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 ;
- 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 doit déclarer chaque transaction en vrac 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 l'opération.
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 ;
- 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, doit effectuer 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, doit tenir 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 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 le type de 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 le type de produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :
- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 juillet 2009, 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 ;
- 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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan d'inspection
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain. Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Comptage du nombre de rameaux fructifères. Description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), contrôle des dérogations autorisées
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-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.
