Publié au BO-AGRI le 12 décembre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « AJACCIO »

homologué par arrêté du 6 décembre 2019, publié au JORF du 8 décembre 2019

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio », initialement reconnue par le décret du 21 avril 1971 sous le nom « Coteaux d'Ajaccio », 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 « Ajaccio » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corse-du-Sud : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Calcatoggio, Canelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, Ocana, Peri, Piana, Pietrosella, Pila-Canale, Saint-André-d'Orcino, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Serra-di-Ferro, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico et Villanova.

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 ~~la~~ séances du comité national compétent du 27 mai 1982 **et du 19 juin 2019.**
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : barbaroux Rs (barbarossa), nielluccio N, sciaccarello N, vermentino B (malvoisie de Corse) ;

- cépages accessoires : aleatico N, carcajolo N, carignan N, cinsaut N, grenache N, morrastel N (minustello).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs :
- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sciaccarello N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de cépage carignan N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages aleatico N, carcajolo N et morrastel N (minustello) est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est 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 à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e)- Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé, à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges : cépage cinsaut N	189	12 %
Vins rouges : autres cépages	207	12 %

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 45 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 50 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 3ème 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès lors 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

- Pour l'élaboration des vins rouges et rosés, la proportion du cépage sciaccarello N, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 40 % ;
- Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion du cépage vermentino B, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 80 %.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	4
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	5

- Les vins répondent, au stade du conditionnement, aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	14
Vins rouges	16

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite ;
- L'emploi d'acide sorbique est interdit.

e)- Matériel interdit
L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de la cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié.

g) - Bon état 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 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

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

b) - Le stockage des produits conditionnés est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène et dans un lieu protégé.

4°- 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
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.

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 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au cœur de la Corse occidentale, entre Balagne, au nord, et Sartenais, au sud, du golfe de Porto à celui de Valinco, de Cargèse à Casalabriva, la zone géographique couvre le territoire d'un ensemble de communes dites « *littorales* ». Son paysage est façonné par une succession de vallées globalement orientées est/ouest qui constituent autant de micro-régions aux limites, parfois délicates à franchir, accentuées par des fleuves côtiers parfois puissants. Ses traits physiques en font son originalité, avec des versants dissymétriques tailladés par de longues vallées encaissées et rectilignes.
Ouverte sur la mer Méditerranée, bordée par des reliefs montagneux la zone géographique s'étend sur le territoire de 36 communes du département de Corse-du-Sud.

Au cœur de la Corse cristalline hercynienne dite « *Corse ancienne à roches magmatiques* », le substratum géologique de la zone géographique est dominé par les terrains granitiques. Entre les masses

granitiques, quelques lambeaux de sédiments détritiques reposent dans des bassins carbonifères et permiens.
Les sols développés sur ces granites sont le plus souvent légers, sablo graveleux, plus ou moins brunifiés sur roche peu altérée à faible profondeur ou sur arène plus ou moins profonde, mêlée d'argile. Ce sont des sols pauvres, secs, drainants, avec peu de réserve hydrique.

La zone géographique est constituée de deux territoires sensiblement différents : la façade maritime et l'arrière-pays proche.
La façade maritime, avec des reliefs ne dépassant pas 150 mètres à 200 mètres d'altitude, est marquée par la pénétration des brises marines et des brouillards côtiers. L'atmosphère est souvent humide en automne et en hiver. Les écarts thermiques sont faibles.
L'arrière-pays proche, formé de versants d'orientations diverses au dessus des basses et moyennes vallées, connaît un climat plus contrasté. En raison d'altitudes plus élevées, pouvant aller jusqu'à 400 mètres, les précipitations sont sensiblement plus conséquentes et les mésoclimats s'y multiplient.

Le climat est méditerranéen, très maritime sur la majeure partie de la zone géographique. Région la plus ensoleillée de Corse (2728 heures de soleil par an à Ajaccio), elle est régulée par des vents omniprésents qu'ils soient de mer, de terre ou de montagne. La Tramontane et le « *Libecciu* » y sont tous deux dominés par le « *Maestrale* ». Cette douceur tempérée, fait du golfe d'Ajaccio la région des printemps précoces.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au-delà de l'histoire viticole commune à toute la Corse, Ajaccio a été l'une des premières cités côtières fondées par Rome. L'influence romaine est également présente dans l'arrière-pays et est à l'origine de l'implantation du vignoble.
Les coteaux sont alors colonisés, et le vignoble, situé à une des altitudes les plus élevées de Corse, est implanté dans les situations bénéficiant tout à la fois des effets protecteurs des reliefs et des meilleures expositions.
Les développements successifs de la commune d'Ajaccio influencent les débouchés et ainsi le développement du vignoble. Depuis la bourgade primitive vers Saint-Jean, à la mise en place d'un Evêché au VI^{ème} siècle, puis à l'essor du XV^{ème} siècle, le vignoble bénéficie des avantages du golfe le plus important de Corse.

La volonté d'identification est cependant plus tardive qu'en d'autres régions corses.
D'abord exprimée par une demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1967, elle se traduit, dans un premier temps, par la possibilité d'associer la dénomination géographique « Coteaux d'Ajaccio » au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse ».

Cependant, les producteurs ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production. Regroupés au sein d'un syndicat de défense des « Coteaux d'Ajaccio » affirmant son orientation vers l'appellation d'origine contrôlée, les producteurs voient leurs efforts récompensés par le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ajaccio » dès le 21 avril 1971.
A la suite d'un travail important sur la définition de la zone géographique, passant de 85 communes à 36 communes, en se consacrant à l'amélioration qualitative de leur production, en maintenant des savoir-faire traditionnels tant dans l'implantation du vignoble que dans la préservation des cépages insulaires, ces producteurs obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » le 3 avril 1984.
Sur ce territoire assez vaste, une douzaine de caves particulières exploitent 250 hectares plantés en vignes.

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

Les vins sont des vins tranquilles secs.

Les vins rosés, essentiellement élaborés à partir des cépages sciaccarello N et grenache N sont des vins élégants et fins, avec des notes fruitées, épicées voire minérales.

Les vins rouges, très marqués par le cépage sciaccarello N, présentent une belle robe brillante, d'intensité moyenne qui annonce les caractères élégants, fins de ces vins pourtant structurés. Les tanins sont présents tout en sachant se faire discrets, laissant large place aux arômes intenses de petits fruits rouges, cassis, d'amande et d'épices.

Les vins blancs, dominés par le cépage vermentino B qui doit être présent pour dans une proportion d'au moins 80% dans les assemblages, expriment une minéralité et une distinction florale caractéristiques.

3°- Interactions causales

Au cœur d'un climat méditerranéen à influence maritime, bénéficiant d'un bel ensoleillement et de pluies modérées, et traduisant les usages, l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dispersées dans une topographie complexe, formée d'une succession de vallées fluviales distinctes et contiguës, ouvertes sur des golfes (Porto, Liscia, Prunelli, Gravona, Taravo) et qui s'appuie sur des reliefs imposants au nord-est et à l'est. Ces parcelles, à l'abri des reliefs et bénéficiant des meilleures expositions, présentent des sols d'arènes granitiques, riches en silice, alumine, potasse et parfois calcium.
Ces situations confèrent à la zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble d'« Ajaccio » des conditions optimales, et, plus particulièrement, au maître des lieux, le cépage sciaccarello N, le « *craquant* », sa niche écologique de prédilection et le terrain de jeu optimal lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins et que sauront exploiter les producteurs. Ces situations s'expriment par la minéralité, la richesse aromatique et la finesse des vins et la belle assise tannique des vins rouges.

La communauté vigneronne a su, au fil des générations, appréhender et mettre en valeur les coteaux formés par ces différentes vallées, en n'hésitant pas à installer le vignoble en altitude. Ainsi, contrairement au reste du vignoble corse, le vignoble peut parfois paraître dispersé. Il n'est, en fait, que l'expression du savoir-faire dans l'utilisation optimale du territoire propice.
Les sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précises et des rendements maîtrisés.
Le savoir-faire des producteurs se traduit également par la capacité de l'élaborateur, par le choix des assemblages des vins issus des différentes situations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel.

Sur la côte occidentale, la ville où naquit NAPOLEON, apparaît dans ses ocres et ses roses de vieille cité génoise. Les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins d'« Ajaccio », grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire, leur attachement à un paysage viticole particulier et leur attachement historique aux cépages insulaires.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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 ;
- et du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

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 moins huit jours ouvrés avant la première retiraison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.
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 huit jours ouvrés avant expédition.
L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.
L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce repli.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

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
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle sur site
Lieu de stockage	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain

Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen 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 (I.N.A.O)
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.