Ref. Ares(2011)1330101 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ORLÉANS » homologué par le décret n° 2011-1376 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

Chapitre Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans », initialement reconnue par le décret du 23 novembre 2006, 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. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Orléans » 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 du Loiret : Baule, Beaugency, Chécy, Cléry-Saint-André, Mardié, Mareau-aux-Prés, Meung-sur-Loire, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Orléans, Saint-Ay, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, Saint-Jean-de-Braye.

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 5 et 6 septembre 2001.

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 du département du Loiret : Ardon, Bou, Chaingy, Combleux, Dry, Huisseau-sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Messas, Semoy, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Tavers, Villorceau.

V. - Encépagement

1° Encépagement:

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	cépage principal : chardonnay B ; cépage accessoire : pinot gris G.
Vins rouges	cépage principal : meunier N ; cépage complémentaire : pinot noir N.
Vins rosés	cépage principal : meunier N ; cépages accessoires : pinot gris G, pinot noir N.

2° Règles de proportion à l'exploitation:

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	La proportion du cépage chardonnay B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
Vins rouges	La proportion du cépage meunier N est comprise entre 70 % et 90 % de l'encépagement
Vins rosés	La proportion du cépage meunier N est supérieure ou égale à 60 % 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 5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b)- Règles de taille

Les vignes sont taillées, avec un maximum de 11 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- une taille courte à coursons (en éventail ou en cordon de Royat) chaque courson ne devant pas porter plus de 3 yeux francs ;
- une taille longue en Guyot simple sur laquelle le long bois ne doit pas porter plus de 8 yeux francs ;
- une taille courte en Guyot double avec 2 taquets à 4 yeux francs maximum.

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.

La hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage ne peut pas excéder 0,55 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9000 kilogrammes par hectare pour les cépages chardonnay B et pinot gris G ;

- 8500 kilogrammes par hectare pour les cépages meunier N et pinot noir N.

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 doivent être 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 2 mètres après les amarres de bout de rang.

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 être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 153 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- 162 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	55
Vins rouges	50
Vins rosés	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges	55
Vins rosés	55

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 deuxième 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 première 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 première 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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :
Les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

Les vins blancs et rosés ne peuvent présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre et une acidité totale inférieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

La teneur en fer est au maximum de 10 milligrammes par litre pour les vins rosés et blancs.

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 vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au rendement moyen par hectare vinifié sur l'exploitation des 5 dernières années, 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 sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

3° Dispositions relatives au stockage

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

4° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - 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) - 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

La zone géographique de ce vignoble, la plus septentrionale de la vallée de la Loire, est située de part et d'autre de la Loire, entre la plaine de Beauce et la forêt de Sologne. Elle s'étend sur 13 communes dans un paysage au relief peu marqué sur quelques 35 km, en amont et en aval de la ville d'Orléans. Le vignoble est essentiellement implanté en aval d'Orléans sur les terrasses anciennes sablo-graveleuses en rive sud de la Loire et occupe également en rive nord les rebords du plateau calcaire de la Beauce.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les terrains à dominante texturale sableuse, très filtrants, développés dans les alluvions anciennes de la Loire et les sols argilo-calcaires des « formations de Beauce » de l'Aquitanien.

Le climat, de type océanique dégradé aux influences continentales, présente à titre de comparaison une température moyenne annuelle inférieure de l'ordre de 0,7°C à celle des vignobles méridionaux du Val de Loire avec une durée d'ensoleillement annuel identique.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Fondée vers 510 par Saint-Mesmin sur un domaine donné par Clovis, l'abbaye de Micy se signale dès cette époque par l'abondance et la qualité du vin qu'on y récoltait. La viticulture se développe

rapidement au VI^e^ siècle dans la région, et Grégoire de Tours indique que des marchands de vins en quête de gros approvisionnements se rendent à Orléans pour leur commerce.

Dès le moyen-âge, la réputation des vins d'Orléans est établie ainsi que la nécessité de bien conduire les vignes. Dès le XIII° siècle, le poète Henri d'Andeli loue les vins d'Orléans provenant de vignes sans engrais de fumier : *"vins d'Orliens qui nessent sans gresse de fiens"*. Les vins d'Orléans sont connus à l'étranger et Jean d'Angleterre (dit Jean sans Terre) en achète notamment en 1206 et 1215.

Les vins de l'Orléanais sont également régulièrement consommés à la cour de France dont le domaine royal se borne pendant longtemps à l'Orléanais et à l'Ile-de-France. A la Renaissance, le séjour des rois dans les châteaux de la Loire perpétue la renommée des vins de cette région.

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Pour répondre à la demande croissante, en particulier en vins rouges, la production s'intensifie rapidement autour d'Orléans : un vignoble de quantité se substitue alors au vignoble traditionnel de qualité avec notamment l'introduction de cépages gros producteurs. C'est ce que dénonce en 1605 Simon Rouzeau dans *L'Hercule guespin, ou l'hymne du vin d'Orléans* : accusant *« la main qui brouillonne »*, le *« trompeur vestandier, en cinq ou six tonneaux un tonneau divisant […] qui fait de l'Auvernat* [pinot noir N] *seulement en peinture »* :

« Otez ces Teinturiers, ne leur donnez l'entrée,
Renvoyez les la bas en leur noire contrée. […]
Que dedans peu de temps on verra ruinée
La gloire d'Orléans en sa bonne vinée. »

La réputation des vins de l'orléanais s'effondre effectivement aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles et le vignoble devient producteur de vins ordinaires approvisionnant la capitale. Seule la viticulture bourgeoise reste attachée à la conservation des cépages et traditions de qualité, pour sa propre consommation.

Le pinot noir N, localement nommé « auvernat », a longtemps constitué, avec le chardonnay, la base de l'encépagement local réservé à la production les vins de qualité,

La proportion du cépage pinot noir N a fluctué avec le temps, entre autres au profit du meunier N (localement appelé gris meunier), qui est une mutation cotonneuse du pinot noir et qui présente des caractéristiques intéressantes (production moyenne mais régulière et débourrement tardif permettant d'éviter les gelées printanières). La statistique de 1803 précise que *« l'auvernat est le plant de vigne qui donne le meilleur vin d'Orléans ; mais il est le moins fécond »*, et dans le troisième quart du XIX^e^ siècle, J. Guyot mentionne bien : *« l'auvernat franc (pineau noir de Bourgogne), qui était autrefois l'honneur de l'Orléanais et qui n'existe plus ; l'auvernat gris ou meunier, qui domine absolument les cépages noirs de l'Orléanais »*.

L'importance passée du vignoble orléanais est sans commune mesure avec son étendue actuelle. Plusieurs textes anciens font état de la quasi-monoculture de la vigne dès le XI^eme^ siècle entre Châteauneuf-sur-Loire et Beaugency. Roger Dion considère qu'aux XV^eme^ et XVI^eme^ siècles, le vignoble orléanais était comparable en puissance et richesse au vignoble bordelais d'aujourd'hui. Dans un ouvrage statistique de 1803 il est évoqué comme « peut-être le plus grand vignoble de France », avec environ 32 000 ha, et vers 1868, Guyot mentionne encore 22 000 ha de vignes dans l'Orléanais.

Après le développement du chemin de fer, qui ouvre la porte à la concurrence des vins méridionaux pour l'approvisionnement de Paris, le phylloxéra porte au vignoble orléanais un coup presque fatal. Cependant, à partir de 1933, des viticulteurs se réunissent pour assurer en commun la vinification et la mise en marché de leurs vins et s'organisent pour faire vivre un vignoble dont la notoriété ancienne est très forte.

Les vins de l'orléanais sont reconnus en 1951 en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de l'Orléanais », puis en appellation d'origine contrôlée en 2006.

En 2008, le vignoble approche les 80 ha exploités par une vingtaine de viticulteurs. La production est d'environ 2200 hl. Les vins rouges dominent toujours la production, avec un peu plus de 40% du volume, suivis par les blancs (35%) et les rosés.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges et noirs avec notamment des notes de cerise, et une bouche friande, soutenue par des tanins soyeux.

La couleur des vins rosés est souvent qualifiée d'œil de perdrix. Leur palette aromatique comprend des notes douces de petits fruits rouges, bien mise en valeur par une certaine vivacité en bouche.

Les vins blancs, délicats et élégants, se distinguent fréquemment par des notes de fruits mûrs et une bouche présentant un bel équilibre entre rondeur et vivacité.

3. Interactions causales

L'un des grands facteurs de qualité et d'originalité des vins d'Orléans est le climat de la région, lié à la latitude et à l'influence du fleuve. A peu près à la même latitude que la ville d'Auxerre, on se rapproche ici de la limite nord de la culture des cépages meunier N, pinot noir N, pinot gris G et chardonnay B pour la production de vins tranquilles. Le vignoble orléanais est d'ailleurs le vignoble français le plus septentrional dont une part importante de la production est constituée de vins rouges.

L'autre grand facteur est son aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins qui traduisant les usages, ne classe que les sols filtrants à dominante texturale sableuse. Développés dans des alluvions anciennes de la Loire, avec localement une charge en galets, ils sont très bien adaptés à une production de vins de qualité, de par leur potentiel agronomique limité, leur réchauffement rapide et leur bon ressuyage naturel.

Ces facteurs naturels favorables induisent cette fraîcheur que les vins arborent. C'est le choix très ancien et le maintien d'un encépagement parfaitement adapté à ces facteurs, basé sur des cépages de la famille des pinots qui a contribué à ce développement de la culture de la vigne, et à la qualité des vins produits, reconnue depuis près de dix siècles. C'est d'ailleurs ce qu'exprimait J. Guyot vers 1868 en affirmant que *« les vignes, dans l'arrondissement d'Orléans, sont cultivées de temps immémorial sur de très bonnes bases »*.

Toujours reconnu comme un grand vignoble produisant des vins de haute qualité jusqu'à la Renaissance, les vicissitudes de l'histoire (« Edit des vingt lieues », concurrences des vins méridionaux, phylloxéra) n'ont jamais réussi à détourner les vignerons d'Orléans de leur vocation à produire des vins originaux comme le traduisent la notoriété et la réputation actuelles du vignoble, évoqué dès le VI^{ème} siècle dans les archives de Grégoire de Tours, qui continue à prospérer grâce au dynamisme des producteurs.

XI. - Mesures transitoires

1° Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 24 novembre 2006 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation ou à l'écartement entre les rangs 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 2031. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement annuel et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée

à :
7600 kilogrammes par hectare pour le chardonnay B et le pinot gris G ;
7200 kilogrammes par hectare pour le meunier N et le pinot noir N.

b) - A compter de la récolte 2015 et jusqu'à arrachage, pour les parcelles respectant la densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare mais ne respectant pas les dispositions relatives aux écartements définies dans le présent cahier des charges, la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à :
7600 kilogrammes par hectare pour le chardonnay B et le pinot gris G ;
7 200 kilogrammes par hectare pour le meunier N et le pinot noir N.

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 contrôlée 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 largeur, 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 lieu-dit 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 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 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 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 et la couleur du produit ;
- 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 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, tiens un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans 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 d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6° 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 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

Vignes sous mesures transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 24 novembre 2006, 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	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, 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	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain. — Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B.2. Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site. — Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi 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.
