Ref. Ares(2011)1358483 - 14/12/2011

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret nº 2011-781 du 28 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse »

NOR : *AGRT1110106D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret nº 2009-1231 du 13 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », « Muscat de Mireval », « Muscat de Lunel », « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan », « Muscat de Beaumes-de-Venise », « Rasteau », « Muscat du Cap Corse », « Banyuls », « Banyuls grand cru » et « Maury » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 21 janvier 2011,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » annexé au présent décret est homologué.

Art. 2. – A l'article 1er du décret du 13 octobre 2009 susvisé, les mots : « Muscat du Cap Corse » sont supprimés. Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » annexé au même décret est abrogé.

Art. 3. – La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,
FRANÇOIS BAROIN

Le secrétaire d'Etat
auprès de la ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DU CAP CORSE »

CHAPITRE Ier

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse », initialement reconnue par le décret du 19 novembre 1997, les vins doux naturels 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 « Muscat du Cap Corse » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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 assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Haute-Corse : Barbaggio, Barrettali, Cagnano, Centuri, Ersa, Farinole, Luri, Méria, Morsiglia, Oletta, Patrimonio, Pietracorbara, Poggio-d'Oletta, Rogliano, Saint-Florent (partie rive droite de l'Aliso seulement), Sisco et Tomino.

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 février 1972 et 14 février 1985.

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 du département de Haute-Corse : Brando, Canari, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorsu, Olmeta-di-Tuda, Pino, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota et Ville-di-Pietrabugno.

V. – *Encépagement*

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur à 1 mètre.

b) Règles de taille :

Les vignes sont conduites soit en gobelet, soit en cordon de Royat.

Elles sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

Pour les vignes conduites selon le mode dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum de 0,4 fois la distance entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre 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 6 000 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 est interdite.

VII. – *Récolte, transport et maturité du raisin*

1° **Récolte :**

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° **Maturité du raisin :**

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût 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 33 hectolitres de moût par hectare.

3° **Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée :**

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4° **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 en place 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 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) Normes analytiques :

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Compris entre 15 % et 18 %
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5 %
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 90

b) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

Toute opération d'enrichissement est interdite.

Le mutage et les compléments de mutage sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

c) Capacité de la cuverie :

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

d) 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 par type de produit :**

Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et de 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° **Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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 :

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 :

« Squelette de montagne » constituant la partie septentrionale de la Corse schisteuse, le cap Corse est une longue et étroite presqu'île d'une quarantaine de kilomètres de long sur 8 kilomètres à 10 kilomètres de large.

Le versant occidental est étroit et accidenté, dominé par une longue crête médiane (Monte Stello, 1 305 mètres). Le versant oriental est nettement plus large avec des versants adoucis et des fonds alluviaux bien marqués.

La zone géographique s'appuie sur les zones viticoles du cap mais également sur l'ancrage occidental du cap jusqu'au golfe de Saint-Florent, presqu'à la limite du chevauchement de la Corse alpine sur la Corse ancienne. Elle couvre ainsi les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Patrimonio » et « Corse » suivie de la dénomination « Coteaux du Cap Corse », entre le nord du cap Corse et la région du Nebbiu (signifiant « brouillard », en langue corse), sur 17 communes du département de la Haute-Corse.

Le cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents, dont le libeccio qui y souffle près de deux cents jours par an, et par l'irrégulière répartition tant des vents que des précipitations entre les côtes

orientales et occidentales, entre les bords de mer et la montagne (plus de 1 100 millimètres à Luri qui n'est pourtant située qu'à 250 mètres d'altitude). L'insolation est très forte avec un total annuel de 2 475 heures de soleil à Ersa. Le gel est négligeable pendant toute la période végétative.

Les températures sont élevées avec une moyenne annuelle de 16,4 °C.

Le substratum géologique est essentiellement schisteux, mais, autour de Patrimonio, les formations calcaires sont également présentes. En zone schisteuse, les pentes sont souvent assez fortes sur les nombreuses terrasses du cap Corse et, dans la région de Patrimonio, les pentes sont faibles à fortes.

Les sols peuvent être calcaires (calcaires de Saint-Florent, schistes calcaires), acides (schistes lustrés) ou très magnésiens (serpentine, basaltes), parfois riches en éléments lourds toxiques pour la végétation comme les sols développés sur la serpentine.

Même si les sols peuvent être peu profonds et ont une profondeur d'altération de la roche faible, ils retiennent bien l'eau par leur plus grande richesse en limons et sont assez faciles à cultiver.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien :

La viticulture corse remonte à l'Antiquité. Les Grecs introduisent la vigne six siècles avant Jésus-Christ, suivis par les Romains.

Dès le XIe siècle, avec l'implantation de nombreux monastères, la vigne va rapidement jouer un rôle capital. Le vin du cap Corse va circuler dans une bonne partie de la Corse orientale, mais il va aussi franchir la mer. Souvent les producteurs embarquent avec leur vin et touchent en plus un salaire de marin.

Exporté en Italie pendant des siècles, le « Muscat du Cap Corse » y jouit d'une excellente renommée, et ce dès la Renaissance. A cette époque, Rome, carrefour diplomatique important et siège d'innombrables cours cardinalices, est probablement l'un des principaux débouchés commerciaux des meilleurs vins du monde méditerranéen, parmi lesquels figure en bonne place le « Muscat du Cap Corse ».

Sante Lancerio, échanson au palais pontifical sous le règne de Paul III, qui juge les vins corses « grands et puissants », apprécie particulièrement un vin blanc doux dont l'or intense de la robe et le parfum de coing prononcé ne sont pas sans rappeler l'actuel « Muscat du Cap Corse ».

Le cap Corse est incontournable dans l'histoire de la viticulture corse. Longtemps, seules portes d'entrée et de sortie, les ports du cap ont façonné l'économie agricole et viticole de l'île. Tout naturellement et en dépit des difficultés, les coteaux escarpés furent progressivement domestiqués par la mise en culture de minces terrasses souvent difficiles d'accès, parfois plongeant jusqu'en bord de mer.

Forts de leurs savoir-faire et de leur communauté, les producteurs se sont inscrits dans une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès le début des années 1960. Riche en péripéties et rebondissements, témoin de la volonté et de l'opiniâtreté des producteurs, cette reconnaissance n'intervient définitivement qu'à la fin de l'année 1997.

En 2008, le vignoble revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » couvre une superficie de 90 hectares pour une production de 1 910 hectolitres élaborée par 24 domaines particuliers.

2° **Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :**

Les vins sont élaborés à partir du seul cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 90 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum compris entre 15 % et 18 % après mutage. Ils sont élaborés en vin doux naturel par apport d'alcool neutre vinique en cours de fermentation.

Souvent de couleur jaune clair à ambré clair, ces vins délicats et pleins de soleil sont caractérisés par leur équilibre exceptionnel entre richesse, rondeur et vivacité. D'une très longue persistance aromatique, ils offrent, outre leur équilibre, des arômes riches et très complexes, aux parfums sauvages rappelant les agrumes, le coing, fréquemment complétés par une légère amertume.

3° **Interactions causales :**

Comme la proue d'un navire, le cap Corse tient tête à la Méditerranée. L'association des schistes calcaires et lustrés, du granite et des calcaires du Nebbiu, du climat de la zone géographique qui hésite entre tempéré et tourmenté, d'une topographie dessinant une multitude de coteaux pentus fermant tout autant de microrégions et du cépage muscat à petits grains B favorise cette petite production de vin doux naturel et permet l'expression d'un vin à forte identité au caractère non seulement velouté, mais aussi tout de finesse, d'élégance et de structure.

Le « Muscat du Cap Corse » est un vin rare. Les rendements y sont si faibles que chaque grain de raisin se gorge de soleil. Ils ne sont que quelques poignées de producteurs à poursuivre inlassablement l'élaboration de ce vin unique, maintenant cette tradition de production. Ce vin était bu dans le cap Corse lors de la semaine sainte avec du cocculu (gâteau de fine fleure de farine et de sucre).

En 1769, Boswell, dans son livre *L'Etat de Corse* dit : « On fait à Capo Corso deux sortes de vins blancs dont l'un a beaucoup de rapport avec celui de Malaga, l'impassito « passerillé » en langue corse) est un muscat doux issu de grappes séchées au soleil ». Le cap Corse, de part sa situation géographique, a toujours été tourné vers la mer. Le négoce a toujours été très actif. Les vins doux et les muscats sont les vins qui ont la plus ancienne notoriété en Corse.

Témoignage de l'importance historique du cap Corse pour la viticulture corse, c'est à Luri, au cœur du cap que se tient depuis plus de vingt ans, sous l'impulsion de quelques producteurs visionnaires, la Fiera di U Vinu. Cette grande manifestation gastronomique et culturelle regroupe l'ensemble de la viticulture insulaire autour d'une même idée : défendre l'identité, le caractère et la qualité des vins corses.

XI. – *Mesures transitoires*

Pas de disposition particulière.

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 « Muscat du Cap Corse » 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) La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) Toutes les indications 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.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration de renonciation à produire :**

Le cas échéant, l'opérateur doit adresser, au plus tard le 1er juin de l'année de la récolte, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ; 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 dans un délai d'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 plus tard trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. **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 de huit jours maximum après ce déclassement.

II. – *Tenue de registres*

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I. – *Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation*

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. **Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée**	Contrôle documentaire
A.2. **Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)**	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3. **Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage**	
Lieu de vinification	Contrôle sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. **Conduite du vignoble**	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2. **Récolte, transport et maturité du raisin**	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B.3. **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. **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 (INAO), TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : (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.