Ref. Ares(2011)1378400 - 19/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « REUILLY » homologué par le décret n° 2011- 1080 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Reuilly », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Reuilly » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Cher : Chéry, Lazenay, Lury-sur-Arnon, Preuilly ;
- Département de l'Indre : Diou, Reuilly.

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 31 mai et 1er juin 1990.
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 du Cher : Brinay, Cerbois, Foëcy, Limeux, Méreau, Quincy.

V. - Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B ;

b) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N ;

c) - Les vins rosés sont issus des cépages pinot gris G et pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5700 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,45 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Le palissage est obligatoire.
- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 900 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8000 pieds par hectare, 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 30 %.

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°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Les corrections de pente respectent la séquence pédologique naturelle de la parcelle ;
b) - La maîtrise du couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est réalisée mécaniquement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs	170
Vins rouges et rosés	175

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique naturel des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10,5 %
Vins rouges et rosés	10,5 %

VIII. - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

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 BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- de 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique
Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre

b) - Normes analytiques
Les lots, prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

c) - 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 ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité globale de la cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

f) - 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.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars 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 vins 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 blancs et rosés 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 ;
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte.
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er mars 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.

Le vignoble s'étend sur deux entités distantes de 7 kilomètres, l'une bordant les rives de l'Arnon et de la Théols, l'autre bordant la rive gauche du Cher en limite du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Quincy ».
La zone géographique couvre le territoire de 6 communes situées au sud-ouest de Bourges, à la limite des départements de l'Indre et du Cher.

Le vignoble est implanté sur des pentes, au relief peu marqué, et sur une bande étroite limitée aux abords des cours d'eau. Sur les coteaux, les sols bruns calcaires sont développés sur des marnes kimméridgiennes et, sur les terrasses issues d'alluvions anciennes, les sols sont constitués de sables et graviers.

Le climat est semi-continental à influence océanique et le mésoclimat induit par le réseau hydrographique se caractérise par de faibles variations de températures au cours de la période végétative de la vigne, favorisant ainsi un fonctionnement régulier de la plante.
Les précipitations annuelles sont d'environ 600 millimètres et les étés ensoleillés sont chauds et secs.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence du vignoble est citée dès 683, sous le règne du roi DAGOBERT, mais le vignoble s'établit sous l'impulsion de l'Eglise, avec l'introduction du cépage sauvignon B au XIII^{ème} siècle par les bénédictins de l'abbaye de Beauvoir. Les vins gagnent cependant leurs lettres de noblesse à partir du XIV^{ème} siècle, à l'initiative du Duc de Berry, fils du roi de France, qui édite une charte relative à la commercialisation des vins de « Reuilly », fixant les dates de vendanges et le droit de percevoir des taxes sur les ventes.
Les vins sont tout naturellement d'abord commercialisés dans les villes proches, comme Bourges, la médiévale, et Vierzon. Cependant, la proximité des grands cours d'eau que sont le Cher et la Loire permet l'exportation vers les Flandres et l'Angleterre où seuls les vins de qualité sont achetés.
Le vignoble va connaître alors une certaine notoriété jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Napoléon III en 1864, se voit ainsi offrir une barrique de vin blanc par le maire de Reuilly qui est vigneron.
A la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble qui compte alors 400 hectares est ravagé par le phylloxera, et grâce à la ténacité et à la volonté de quelques vignerons, il est reconstitué en 1905. Cette ténacité et cette volonté sont récompensées par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Reuilly », le 9 septembre 1937, pour les vins blancs.

Les producteurs s'organisent et créent au début des années 1940 un syndicat de défense. Ils œuvrent alors pour le développement de l'identité de vins rouges et rosés qui seront reconnus en appellation d'origine contrôlée en 1961.
La superficie complantée en cépages blancs, en 2009, couvre plus de la moitié des 200 hectares du vignoble.
Les vins rosés sont élaborés à partir du cépage pinot gris G localement dénommé « *pinot beurot* , cépage traditionnel de la région, et à partir du cépage pinot noir N.
Les volumes de vins rouges, issus du cépage pinot noir N, se sont développés tardivement, notamment lors de l'expansion de ce cépage le long de la Loire. Ils représentent, en 2009, un tiers de la production.
Le vignoble est exploité par une vingtaine d'exploitation familiale dont certaines sont regroupées au sein d'une structure coopérative.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec des arômes rappelant fréquemment les agrumes et le bourgeon de cassis, et quelquefois des notes de miel. Ils allient finesse des arômes et structure souple et se caractérisent le plus souvent par une sensation de moelleux en attaque de bouche. Leur acidité naturelle permet de les apprécier dans leur jeunesse mais est, également, gage d'une aptitude au vieillissement.

Les vins rosés présentent une belle couleur pâle (œil de perdrix), et sont à la fois souples et délicats.

Les vins rouges sont souples et fruités, avec souvent des notes de petits fruits rouges et des tanins soyeux.

3°- Interactions causales

La conjonction, du climat océanique dégradé, de la proximité d'un réseau hydrographique qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, de l'implantation du vignoble sur des pentes orientées au sud, au sud-est et à l'est, confère à cette zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour une maturité précoce des cépages sauvignon B, pinot gris G et pinot noir N.

Cette maturité précoce est confortée par l'amplitude thermique (alternance de nuits fraîches et de journées chaudes) et la présence de brouillards matinaux, liés au réseau hydrographique, et qui assure une hygrométrie compensant la faible alimentation en eau des sols à texture légère.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols peu profonds développés sur le Kimméridgien et qui sont situées principalement sur des pentes sud/sud-est et sur les rebords de plateaux. Ces situations favorisent un bon écoulement des eaux et de l'air froid. Elle classe également les parcelles situées sur les terrasses anciennes présentant des sols bruns bien drainés et qui se réchauffent rapidement au printemps.

Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.
Cette gestion illustre le savoir-faire d'un groupe humain attaché à son paysage viticole, savoir-faire qui s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel. Le cépage sauvignon B trouve sur ce territoire des expressions originales fruitées ou épicées, le cépage pinot gris G exprime fraîcheur et finesse, tandis que l'expression tannique du cépage pinot noir N nécessite un minimum d'élevage.
La détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une récolte de raisins à un stade optimal de la maturité, souvent dès la mi-septembre.

Les vins bénéficient d'une bonne réputation depuis plusieurs siècles. En 1568, le géographe NICOLAY cite le vin de « Reuilly » comme «*le meilleur du pays de Berry*».

En 1701, dans ses « *Coutumes du Berry* », le célèbre juriste Thomas de la THAUMASSIERE le place en tête de son énumération des vins régionaux.

En 2010, le vignoble est en développement et ses produits sont principalement commercialisés dans les points de vente spécialisés.
L'appellation d'origine contrôlée « Reuilly » reste un fleuron authentique de la région du Berry.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, les parcelles ou parties de parcelles plantées en cépage sauvignon gris G avant la date du 31 juillet 2009 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

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 « Reuilly » 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) - 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.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « 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 ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du 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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé «Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

3. 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 cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. 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 dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

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 et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle sur le terrain.
A3 -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Contrôle sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 -Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre)et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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

---