

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PIERREVERT »
homologué par le décret n° 2011-1093 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert », initialement reconnue sous le nom « Coteaux de Pierrevert » par le décret du 1^{er} juillet 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département des Alpes-de-Haute-Provence : Corbières, Gréoux-les-Bains, Manosque, Montfuron, Pierrevert, Quinson, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Martin-de-Brômes, Sainte-Tulle, Villeneuve, Volx.

2^o- 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 15 et 16 février 1996.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- 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 :

- Département des Alpes-de-Haute-Provence : Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Brunet, Céreste, Dauphin, Esparron-de-Verdon, Forcalquier, Limans, Mane, Montagnac-Montpezat, Montjustin, Niozelles, Oppédette, Pierrerie, Puimoisson, Reillanne, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce, Vachères, Valensole, Villemus.

- Département du Var : Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Fox-Amphoux, Ginasservis, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Régusse, Rians, Saint-Julien, Les Salles-sur-Verdon, Sillans-la-Cascade, Tavernes, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon.

- Département du Vaucluse : Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Grambois, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

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 des cépages grenache blanc B et vermentino B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- Les dispositions relatives aux cépages principaux grenache N et syrah N ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare de vignes en appellation d'origine contrôlée.

b) - Vins rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne

peut être supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

- Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, après rognage, 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 ;

- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et à 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

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°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le paillage plastique est interdit.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

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 :

- 187 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N, les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs ;
- 198 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

- a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.
- b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 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 66 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages, et dans lequel, le cépage grenache blanc B ou le cépage vermentino B est obligatoirement présent ;
- Les vins rosés proviennent d'un seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à :

- 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés et pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % ;
- 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

e) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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.

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 d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (caves ou entrepôts) pour le stockage des vins conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est limitée à l'ouest par les coteaux de la Durance, au nord par la forêt de Péliissier où les coteaux de la Durance se terminent, à l'est par le plateau de Valensole qui forme à lui seul une entité suffisamment homogène pour que sa bordure soit considérée comme limite, et enfin au sud par la vallée du Verdon.

De fait, elle s'étend sur la partie la plus chaude du département, sur les coteaux de la rive droite de la

Durance et sur le versant sud du plateau caillouteux de Valensole ouvert sur la vallée du Verdon. Elle est délimitée sur 11 communes du département des Alpes-de-Haute-Provence à une altitude moyenne de 450 mètres

Cet arrière-pays provençal bénéficie d'un climat au confluent des influences méditerranéennes et alpines, caractérisé par son amplitude thermique, une insolation intense (plus de 2250 heures/an) associée à une faible nébulosité, la rareté des averses (moins de 110 jours/an), la fréquence des orages parfois violents (de 25 jours à 30 jours/an), la sécheresse de l'été.

La zone géographique est une des moins ventées de Provence, protégée, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, des vents chauds du Sud qui perdent leur humidité en franchissant les Alpes.

Les sols les plus caractéristiques sont situés sur des pentes calcaires et caillouteuses de buttes témoins de poudingue de Valensole. Pour la récolte des raisins, les parcelles sont sélectionnées et délimitées précisément.

Dans ce paysage, si bien évoqué par Jean Giono, la vigne côtoie l'olivier, les chênes truffiers, les champs de lavande et de lavandin, les troupeaux de chèvres et d'agneaux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

A l'époque romaine, Manosque située au cœur du vignoble était une cité ligure où vivaient des artisans tonneliers qui vinifiaient du *vin noir* à partir de Lambrusques (*Strabon, Géographie*). Au Moyen Âge, la culture de la vigne s'est développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et ce jusqu'à la révolution.

La tradition viticole a perduré jusque dans les années 1950, période à partir de laquelle les producteurs entreprennent une démarche de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, démarche qui aboutit en 1959 par la parution de l'arrêté de reconnaissance pour l'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure « Coteaux de Pierrevert ».

Dés les années 1980, les statistiques agricoles attestent de la prépondérance des cépages grenache N et syrah N qui représentent chacun plus de 30% des superficies plantées.

La ténacité des producteurs conduira au renouveau de ce vignoble marqué par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 1^{er} juillet 1998.

Le vignoble de 1800 hectares est exploité, en 2009, par des vignerons regroupés au sein de 2 caves coopératives à côté de 5 caves particulières, pour une production annuelle moyenne de 12000 hectolitres.

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

Les vins rouges et rosés représentent plus de 85 % des volumes produits. Ils sont fruités et nerveux.

Les vins rouges naissent de l'assemblage des cépages grenache N et syrah N. Fruités, avec souvent des senteurs d'épices et de garrigue, ils se distinguent par leur richesse en anthocyanes, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.

Les vins rosés, dans l'assemblage desquels le cépage cinsaut N accompagne les cépages grenache N et syrah N, sont frais, avec une bonne nervosité, et fruités.

Reposant essentiellement sur un assemblage des cépages grenache blanc B et vermentino B, les vins blancs sont des vins secs, nerveux, avec un nez expressif présentant souvent des notes florales et fruités.

3°- *Interactions causales*

L'interaction entre un climat méditerranéen sous influence alpine, dominé par des vents secs et chauds,

des mois d'été très secs et des sols argilo-calcaires caillouteux installés majoritairement sur des coteaux, assure une maturation des raisins dans des conditions optimales et particulières au sein de la Provence. De plus les amplitudes thermiques importantes (diurne-nocturne) constatées dans la zone ajoutent à cet ensemble des conditions particulièrement favorables à la synthèse des anthocyanes et au maintien de l'acidité des baies conduisant à la fraîcheur des vins.

L'aptitude des hommes à optimiser ces facteurs naturels, et leur savoir-faire, ont contribué à maintenir la réputation des vins de cette zone depuis l'époque romaine.

Grâce à sa situation privilégiée au cœur de l'axe de passage historique que constitue la vallée de la Durance, terre de transhumance et aujourd'hui de tourisme voire d'oenotourisme, la production est essentiellement commercialisée en vente directe.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} juillet 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009 et présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2011 incluse. Pour la récolte 2012, le paillage plastique doit être retiré.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert » 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 préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs, le pourcentage de ceps morts ou manquants.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée sur certaines parcelles au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre suivant la récolte.

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 ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la dernière campagne.

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

Une déclaration de transaction en vrac doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Les opérateurs réalisant plus de 12 transactions en vrac par an sont dispensés de cette obligation déclarative, sauf pour les vins non conditionnés et destinés à être expédiés hors du territoire national, mais doivent tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des transactions et le registre d'entrées-sorties, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur

Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de vente en vrac au consommateur doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

Les opérateurs qui réalisent plus de 12 conditionnements par an, sont dispensés de cette obligation mais tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des conditionnements et le registre d'embouteillage, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

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 quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 dérogatoires, densité et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et 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
Entretien général	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. Ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation)
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
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 - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	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

CERTIPAQ

44, rue la Quintinie

75015 - PARIS

Tél : (33) (0)1.45.30.92.92

Fax : (33) (0)1.45.30.93.00.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
