

# CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « PERIGORD »

## AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

## **CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION**

### **1 – Nom de l'indication géographique protégée**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Périgord », initialement reconnue vin de pays du « Périgord », par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes « Dordogne », « Vin de Domme », selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

### **3 – Description des produits**

#### **Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques**

##### 3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Périgord » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

##### 3.2 – Normes analytiques spécifiques

**Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » présentent les caractéristiques suivantes : un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5% vol, un titre alcoométrique total maximum après enrichissement de 12,5% vol.**

##### 3.3 - Description organoleptique des vins

De la complémentarité des cépages aquitains et locaux, les vins rouges vont tirer souplesse et rondeur avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

Pour les vins bénéficiant de la mention « Vin de Domme », la cuvée traditionnelle est une cuvée sur le fruit élevée simplement en cuve. Issue d'une sélection parcellaire et élevée en

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

fûts de chêne, la cuvée haut de gamme présente une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

La gamme est complétée par un rosé à la couleur soutenue. Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges. En bouche, on note un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur.

#### **4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Périgord » sont réalisées :

- dans le département de Dordogne,
- sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée du nom de l'unité géographique « Dordogne » sont réalisées : dans le département de la Dordogne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée du nom de l'unité géographique « Vin de Domme » sont réalisées :

- sur le territoire des communes suivantes du département de Dordogne : Bouzic, Campagnac-lès-Quercy, Castelnaud-la-Chapelle, Cénac-et-Saint-Julien, Daglan, Domme, Florimont-Gaumier, Groléjac, Nabirat, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Cybranet, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Pompont, Veyrines-de-Domme,
- sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

**La zone de proximité immédiate est supprimée.**

#### **5 – Encépagement**

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.~~

**Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :**

- **pour les vins rouges et rosés :**

**Abouriou N, Aléatico N, Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Aramon N, Aramon gris G, Arinarnoa N, Arrouya N, Aubun N, Bachet N, Béclan N, Béquignol N, Bouchalès N, Bouillet N, Brachet N, Brun argenté N, Brun Fourca N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Calitor N, Carcajolo N, Carignan N, Carmenère N, Castets N, César N, Chatus N, Chenanson N, Cinsaut N, Cot N, Corbeau N, Counoise N, Courbu noir N, Duras N, Durif N, Egiqaina N, Etraire de la Dui N, Fer N,**

**Feunate N, Franc noir de Haute-Saône N, Fuella nera N, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Ganson N, Gascon N, Gouget N, Gramon N, Grassen N, Grenache N, Grolleau N, Joubertin N, Jurançon noir N, Lival N, Mancin N, Manseng noir N, Marselan N, Mérille N, Merlot N, Meunier N, Milgranet N, Mollard N, Mondeuse N, Monerac N, Morrastel N, Mourvaison N, Mourvèdre N, Mouysaques N, Muresconu N, Muscardin N, Muscat de Hambourg N, Négret de Banhars N, Négrette N, Nielluccio N, Noir Fleurien N, Persan N, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot noir N, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, Poulsard N, Prunelard N, Ribol N, Rivairenc N, Saint-Macaire N, Sciaccarello N, Segalin N, Semebat N, Servanin N, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Téoulier N, Terret noir N, Tibouren N, Tressot N, Trousseau N, Valdiguié N, Velteliner rouge précoce Rs**

- **pour les vins blancs :**

**Abondant B, Aligoté B, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aranel B, Arbane B, Arriloba B, Arrufiac B, Aubin B, Aubin vert B, Auxerrois B, Barbaroux Rs, Baroque B, Biancu Gentile B, Blanc Dame B, Bouquettraube B, Bourboulenc B, Bouteillan B, Camaralet B, Carcajolo blanc B, Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chenin B, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Claverie B, Codivarta B, Colombard B, Courbu B, Crouchen B, Danlas B, Elbling B, Folignan B, Folle blanche B, Furmint B, Genovèse B, Goldriesling B, Graisse B, Grenache blanc B, Grenache gris G, Gringet B, Grolleau gris G, Gros Manseng B, Gros vert B, Jacquère B, Jurançon blanc B, Knipperlé B, Lauzet B, Len de l'El B, Liliorila B, Listan B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Mayorquin B, Melon B, Merlot blanc B, Meslier Saint-François B, Molette B, Mondeuse blanche B, Montils B, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B, Muscat Ottonel B, Ondenc B, Orbois B, Pagadebiti B, Pascal B, Perdea B, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Meslier B, Picardan B, Pinot blanc B, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Précoce Bousquet B, Précoce de Malingre B, Raffiat de Moncade B, Riminèse B, Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Romorantin B, Rosé du Var Rs, Roublot B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sacy B, Saint Côme B, Saint-Pierre doré B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Select B, Sémillon B, Servant B, Terret blanc B, Terret gris G, Tourbat B, Ugni blanc B, Velteliner rouge précoce Rs, Verdesse B, Vermentino B, Viognier B.**

## **6 – Rendement et entrée en production**

### **6.1 – Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Périgord » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies 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.

### **6.2 – Rendement agronomique**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

~~Tout dépassement du rendement maximum de production fait perdre le droit à toute revendication de l'indication géographique protégée pour l'ensemble de la récolte.~~

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quantité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

## Nouveau libellé acté en CP

### ~~7 – Date de mise en marché à destination du consommateur~~

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » sont mis en marché à destination du consommateur le troisième jeudi du mois d'octobre de l'année de récolte. Ces vins doivent être revendiqués au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.~~

Reporté dans code rural

## 8 – Lien avec la zone géographique

### 8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le Périgord, que l'on assimile au département de la Dordogne, se situe sur le 45<sup>ème</sup> parallèle. C'est un pays de transition entre le massif central érodé, et le vaste bassin sédimentaire aquitain.

Il est traversé du nord-est au sud-ouest par un réseau hydrographique composé entre autres de l'Isle, de la Vézère et de leurs affluents mais surtout au sud du département de la Dordogne.

Le Périgord se décline en quatre couleurs :

- le Périgord vert au nord correspond aux premiers terrains métamorphiques du Massif Central et est une zone d'arboriculture et d'élevage avec un important couvert forestier.
- Le Périgord blanc au centre s'étend sur les calcaires secondaires et correspond à une zone très ouverte de cultures céréalières.
- Le Périgord noir à l'est du département, sur des calcaires marins recouverts de limon sableux est un pays de landes et de taillis où noyers et châtaigniers se partagent l'espace.
- Le Périgord pourpre au sud-ouest sur les molasses tertiaires est un pays de viticulture et de cultures fruitières telles le prunier d'Ente.

Le Périgord bénéficie pleinement des influences atlantiques tant au niveau des températures que de la pluviométrie. Le gradient de température diminue du sud-ouest vers le nord-est au fur et à mesure que l'altitude s'élève. Pour la pluviométrie, c'est le phénomène inverse.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

Les cartographes du XVIIIème siècle (Belleyme en particulier) montrent que le vignoble se situait tout le long de la vallée de la Dordogne avec deux pôles importants autour de Bergerac et de Domme et en écharpe au nord-est du département au pied des premiers contreforts du massif central à la limite des schistes et des calcaires.

Aujourd'hui le vignoble se concentre en Bergeracois et sur le canton de Domme qui connaît un certain renouveau. Si le vignoble est toujours présent en dehors des coteaux qui bordent la Dordogne, ce n'est que dans le cadre de l'autoconsommation.

Au sud de Sarlat et en limite du département du Lot, la zone de production du vin de Domme est une zone de Causse traversée dans le sens sud-est nord-ouest par la vallée du Céou, affluent de la rive gauche de la Dordogne.

Cette zone est fortement contrastée avec le Périgord noir à l'ouest s'étendant jusqu'à la vallée de la Bessède et constituant une zone pauvre et sèche couverte de chênes rabougris et avec la Bouriane au nord du Céou qui est une zone d'eaux vives et de sources où se côtoient châtaigniers, chênes verts et pins.

La vallée du Céou est quasiment parallèle à l'anticlinal de Campagnac-les-Quercy, ce qui permet en son centre l'affleurement des calcaires jurassiques du Kimméridgien et du Portlandien.

Les formations des calcaires crétacés se retrouvent de ce fait repoussées à l'est et à l'ouest de la zone ainsi qu'au nord où elles ont été dégagées par la rivière Dordogne.

Ce calcaire crétacé est nettement visible à Domme où il forme une barre rocheuse qui supporte le village et qui domine la rivière par un à pic de près de 140 mètres de dénivelé. On peut noter enfin la présence de quelques affleurements tertiaires de l'oligocène dont l'extension est limitée aux environs de l'aérodrome Sarlat-Domme.

Au niveau pédologique, les formations jurassiques constituées par une alternance de calcaires en bancs bien réglés et de marnes grises, vont porter des sols brunifiés calciques.

Sur les calcaires crétacés beaucoup plus crayeux vont se former des altérites constituées d'un mélange de sables fin et d'argiles rouges.

Les molasses de l'Oligocène vont quant à elles donner des limons et des argiles sableuses.

Le climat est un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain. Le printemps est généralement plus humide que l'hiver et les vents dominants sont de secteur ouest.

Géomorphologiquement, la zone de production est un causse aride avec de nombreux phénomènes karstiques (grottes, gouffres, dolines, pertes et résurgences) traversée par la vallée très encaissée du Céou.

Le paysage est très tranché avec quelques zones de céréaliculture dans les fonds de vallon, des versants abrupts et des bords de plateau où le calcaire affleure et où ne pousse qu'une végétation de taillis de chênes verts et de genévriers.

Les zones de culture se trouvent sur les parties sommitales des plateaux et des croupes lorsque le calcaire a suffisamment été érodé pour porter un sol.

Si la forêt est dominante dans les zones calcaires incultes, l'agriculture est présente sur les altérites avec un peu de céréale, de l'élevage ovin, mais aussi des noyers et une production de fraises dans le secteur de Nabirat et quelques cultures de tabac dans la vallée de la Dordogne.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

La vigne trouve tout naturellement sa place sur les plateaux calcaires bien exposés et bien aérés.

### 8.2 – Spécificité du produit

Comme dans tout le sud-ouest, la vigne s'est implantée en Périgord à l'époque romaine. Et c'est la rivière Dordogne, en étant le seul vecteur de transport par l'intermédiaire des gabares, qui a joué un rôle déterminant sur le commerce des vins dits du haut pays.

Malgré toutes les entraves administratives qu'on pu imaginer les bordelais, les vins qui descendaient de la Dordogne, mais aussi de la Garonne, du Lot et du Tarn ont pu se maintenir et se développer jusqu'à l'époque phylloxérique. Ce n'est qu'à partir de cette époque-là et après le deuxième coup fatal porté par la première guerre mondiale, que le vignoble a régressé, pour ne se maintenir essentiellement qu'en Bergeracois.

L'encépagement, à base de cépages aquitains et locaux, est cependant largement dominé par le merlot et les cabernets en rouge et le sauvignon et le sémillon en blanc avec parfois un peu de chardonnay.

De cette complémentarité, les vins rouges vont tirer souplesse et moelleux avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

La région de Domme a bien entendu subi tous les aléas de l'Histoire mais avec beaucoup moins de virulence en raison de son éloignement de Bordeaux.

Vers 1260, le Comte de Toulouse percevait la Vinée sur certains territoires dans la région de Domme. La vente de vin à Sarlat est réglementée par les anciens statuts de 1288 confirmés par les lettres patentes de 1299.

Pendant toute la période qui a suivi la guerre de cent ans, on s'efforce de restaurer le vignoble et de planter de nouvelles vignes comme l'attestent de nombreux documents notariés.

Le 12 septembre 1784, la communauté de Domme instaure le principe du ban des vendanges « afin de conserver la réputation des vins du pays qui ne peut que se perdre si les vendanges se font avant que les raisins aient acquis leur parfaite maturité ».

Les chais se trouvent principalement à proximité immédiate des ports d'embarquement à savoir ceux de Domme et de Castelnau afin de permettre la descente des vins sur des gabarres.

L'activité de la tonnellerie se développe au XVIIIème siècle et un procès de 1772 entre la communauté du pays de Domme et les autorités municipales bordelaises tend à faire interdire aux vins du Périgord, les barriques de la même jauge que les bordelaises avec le même cerclage en châtaignier. Le cerclage en aubier (saule blanc) que les bordelais voulaient imposer était difficile à mettre en œuvre car cette essence est peu développée en Périgord alors que le châtaignier y abonde.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

Au début du XIXème siècle, André de Fayolle évoquait les vins de la région : « vers Domme, Belvès et Monpazier, les vins sont très colorés et se rapprochent beaucoup de ceux de Cahors. On les envoie à Libourne, Bordeaux et même dans le nord ; ils servent à couper les vins légers et moins chargés en couleur ».

De même dans l'enquête de Cyprien Brard vers 1835, il est noté que dans l'arrondissement de Sarlat il n'y a de vin très renommé que celui de Domme.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra porte un premier coup fatal au vignoble qui comptait alors plus de 2 800 hectares de vigne et de nombreux agriculteurs se sont exilés au Brésil et en Argentine. La première guerre mondiale et la grande ponction opérée au niveau des hommes ne permettront pas le renouveau du vignoble.

Il faudra attendre 1993 pour qu'une association composée d'agriculteurs, de techniciens agricoles et d'élus locaux se crée et permette la reconstitution du vignoble.

La communauté de communes du canton de Domme réalise un chai mis à la disposition des vignerons et inauguré en 1999.

Avec un vignoble de 20 hectares, la production se décline en vins rouges et rosés. Le vignoble est encépagé essentiellement de merlot N et de cabernet franc N auxquels vient se rajouter le cot N. La cuvée traditionnelle est une cuvée sur le fruit élevée simplement en cuve. Issue d'une sélection parcellaire et élevée en fûts de chêne, la cuvée haut de gamme présente une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

La gamme est complétée par un rosé à la couleur soutenue. Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges. En bouche, on note un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur.

### 8.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les liens historiques et culturels avec le grand voisin bordelais ont marqué le vignoble du Périgord. S'il y a une continuité géomorphologique et climatique, il y a aussi une continuité culturelle et l'encépagement est constitué par les mêmes cépages aquitains.

Les liens commerciaux, parfois tendus, ont cependant permis de maintenir un dialogue et un échange de savoir-faire entre les deux communautés viticoles voisines.

La production totale des vins de pays du département de la Dordogne est réalisée par 25 producteurs dont 6 caves-coopératives et elle représente en moyenne 8500 hectolitres de vins rouges et rosés et 2500 hectolitres de vins blancs.

Pour le vin de Domme, le lien à la zone géographique repose aussi bien sur le milieu naturel que la réputation.

En effet, l'anticlinal de Campagnac-les-Quercy constitue une pointe qui est venue s'insérer dans les calcaires crétacés.

Les formations jurassiques du Portlandien et du Kimméridgien portent des calcaires qui se délitent en plaques pour donner des pierres plates appelées lauzes. Ces plaques de calcaire ont d'ailleurs été enlevées par les vignerons des parcelles pour former tout autour des murs de pierres sèches et aussi des cabanes toujours en pierres sèches dont les plus célèbres,

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

sur le causse de Daglan, sont classées à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

C'est cette particularité géologique qui a fait que le vignoble s'est maintenu et développé sur ce territoire jusqu'à ce que le phylloxéra et la première guerre mondiale n'entraîne sa quasi-disparition.

Le vin de Domme revendique son appartenance au vignoble aquitain avec un encépagement dominé par le merlot N et le cabernet franc N. Alors que le cot N, très présent dans le département voisin du Lot est ici peu développé.

L'influence de la vallée de la Dordogne, ouverte vers l'océan atlantique à l'ouest se fait ressentir sur le plan climatique.

Il faut aussi noter que, historiquement et culturellement, ce vignoble se rapproche de ses prestigieux voisins situés plus en aval.

Avec l'association des amis du vin de Domme qui regroupe plus de 2 000 adhérents dont les 15 producteurs vigneron, c'est la totalité d'une petite région rurale qui a su se regrouper et unir ses efforts pour ressusciter un vignoble prestigieux qui avait pratiquement disparu.

La réalisation de la cave-coopérative des vigneron des coteaux du Céou est le plus bel exemple de cette volonté collective.

## **9 – Conditions de présentation et d'étiquetage**

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

Les dimensions des caractères des noms des unités géographiques « Dordogne » et « Vin de Domme » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Périgord ».

## **CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES**

### **1. Obligations déclaratives**

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

### **2 – Principaux points à contrôler**

<b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011

Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés <b>en cas d'anomalie</b>

### **CHAPITRE 3 – AUTORITES CHARGEES DU CONTROLE**

L'autorité chargée du contrôle est Quali-Bordeaux  
2, Avenue des Tabernottes - 33370 Artigues-près-Bordeaux

Quali-Bordeaux est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

**Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES**

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté » et « Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l