

DECRET

Décret n° 2009-1244 du 15 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgueil », « Saint-Nicolas-de-Bourgueil », « Chinon », « Coteaux du Loir », « Vouvray », « Cheverny », « Côtes de Toul », « Grand Roussillon », « Muscat de Rivesaltes »

NOR: AGRT0917146D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 21 mai 2008, 10 septembre 2008, 17 décembre 2008, 21 janvier 2009 et 12 février 2009,

Décrète :

Article 1

Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

— « Bourgueil » ;

— « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » ;

- « Chinon » ;
- « Coteaux du Loir » ;
- « Vouvray » ;
- « Cheverny » ;
- « Côtes de Toul » ;
- « Grand Roussillon » ;
- « Muscat de Rivesaltes ».

Article 2

Sont abrogés :

- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » ;
- le décret du 12 mai 1948 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir » ;
- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » ;
- le décret du 26 mars 1993 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » ;
- le décret du 31 mars 1998 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » ;
- le décret du 19 mai 1972 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » ;
- le décret du 19 mai 1972 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes ».

Article 3

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION

D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHEVERNY »

Chapitre Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

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 de la séance du comité national compétent du 28 mai 1986.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation, pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

V. - Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages complémentaires : chardonnay B, chenin B, orbois B.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins blancs.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

b) Vins rouges.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

c) Vins rosés.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut pas être supérieure à 25 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille en éventail à coursons ;
- taille cordon de Royat.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas excéder 11.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. - Récolte, transport

et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :

— à 162 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;

— à 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pour les vins blancs et les vins rosés, si la moyenne des moûts de la cave présente une richesse naturelle en sucres supérieure à 220 grammes par litre, le titre alcoométrique volumique acquis minimum sera de 13 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 55 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Le rendement maximum de production est fixé à 85 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

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 avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage des raisins ou des vins issus des cépages prévus au point V. Les vins blancs doivent être issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires. Les vins rouges ou rosés doivent être issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires ou accessoires.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent aux vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins blancs secs et les vins rosés secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique ;

Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;

Les vins rouges ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

h) 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 :

Pas de disposition particulière.

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. 644-36 du code rural ;

— 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 adapté 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) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. - Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) Pour les vins rouges et rosés, les exploitations dont la proportion de pinot noir n'est pas conforme à la date d'homologation du présent cahier des charges pourront se mettre en conformité selon l'échéancier suivant :

— la proportion de pinot noir N sera au minimum de 30 % à partir de la récolte 2011 ;

— la proportion de pinot noir N sera au minimum de 45 % à partir de la récolte 2014 ;

— la proportion de pinot noir N sera au minimum de 60 % à partir de la récolte 2017.

b) Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et plantées en cabernet sauvignon N et pineau d'Aunis N continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine, dans l'encépagement accessoire des vins rosés, jusqu'à leur arrachage.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement fixé au point VIII et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 8 000 kilogrammes par hectare.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que,

dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) Les vins blancs et rosés dont les sucres fermentescibles (glucose + fructose) sont supérieurs à 9 grammes par litre devront obligatoirement porter une des mentions suivantes « demi-sec », « moelleux » ou « doux » selon les dispositions de la réglementation communautaire.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février 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.

2° Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

5° Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6° 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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7° Déclaration préalable de conditionnement :

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. — Tenue de registres

1° Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot de vinification :

— le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;

— les pratiques œnologiques ;

— les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2° Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

— la référence cadastrale ;

— la superficie ;

— le cépage ;

— l'année de plantation ;

— la densité de plantation ;

— les écartements sur le rang et entre rangs.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER

MÉTHODES D'ÉVALUATION

A. — RÈGLES STRUCTURELLES

A.1. Appartenance des parcelles
plantées dans l'aire délimitée.

Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.

A.2. Potentiel de production
revendicable (encépagement et
règles de proportion, suivi des
mesures dérogatoires, densité
de plantation et palissage).

Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités
fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection.

B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION

B.1. Conduite du vignoble.

Taille.

Sur le terrain. — Comptage du nombre d'yeux francs par pied.
Description du mode de taille.

Charge maximale moyenne à la
parcelle.

Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un
tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes,
densité).

B.2. Récolte, transport et
maturité du raisin.

Date de début des vendanges.

Sur le terrain. — Vérification des dérogations, selon les
modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection.

B.3. Transformation,
élaboration, élevage,
conditionnement, stockage.

Suivi de la vinification.

Documentaire et sur site. — Vérification des enregistrements
réalisés par les opérateurs.

B.4. Déclaration de récolte et
déclaration de revendication.

Rendement autorisé.

Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations
autorisées.

C. — CONTRÔLES DES PRODUITS

Vins non conditionnés faisant
l'objet d'une transaction entre

Examen analytique et organoleptique.

opérateurs habilités.

Vins prêts à être commercialisés
(en vrac ou conditionnés).

Vins non conditionnés destinés
à une expédition hors du
territoire national.

Examen analytique et organoleptique.

Examen analytique et organoleptique de tous les lots.