

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**  
**« SABLE DE CAMARGUE »**  
homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Sable de Camargue », initialement reconnue Vin de pays des Sables du Golfe du Lion par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

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

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

**3 – Description des produits**

**3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris, blancs et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

Un vin Gris désigne un vin rosé de teinte très peu soutenue et issu des cépages mentionnés au point 5.

Un vin Gris de Gris désigne un vin gris issu des cépages mentionnés au point 5.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés, gris, gris de gris et blancs.

**3.2 – Normes analytiques spécifiques**

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol. pour les vins blancs et de 11 % vol. pour les vins rouges, rosés, gris et gris de gris.

**3.3 – Descriptif organoleptique des vins**

Les vins se caractérisent par leur finesse, leur délicatesse, leur légèreté. Leur complexité résulte de l'assemblage de différents cépages. Ils sont à l'image des sols qui ont nourri la vigne.

Les vins rouges, reflet du terroir de sables, sont caractérisés par la finesse des tanins, leur caractère gouleyant et aromatique.

Les vins gris, gris de gris et rosés, très majoritaires, reflètent parfaitement le terroir par leur couleur pâle saumonée, leur élégance en bouche et leur fraîcheur. Les arômes s'expriment avec nuance et délicatesse, à l'image des paysages camarguais environnants.

Les vins blancs présentent les mêmes caractéristiques, seulement infléchies par la nature des cépages mis en œuvre.

Les vins mousseux exhalent la fraîcheur des vins de base et accentuent leur caractère aérien.

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

##### **4.1 - Zone géographique**

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » est réalisée sur des sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens situés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Hérault :

Frontignan :

Section AZ, en entier. Section AY, en entier.  
Section BP, n° 4 à 23. Section BC, en entier. Section BD, en entier. Section BE, en entier.  
Section BH, en entier. Section BI, en entier. Section BK, en entier. Section BL, en entier.  
Section BM, en entier. Section BN, en entier.  
Section BO, en entier.

Marseillan :

Section G ; en entier.

Mauguio :

Section N, en entier.

Palavas-les-Flots :

Section A, n°116 à 126.  
Sections C 2, C 3, C 4, en totalité, soit n°598 à 764.

Sète :

Section BT, en totalité. Section BW, en totalité. Section BX, en totalité.  
Section BY, en totalité. Section BZ, en totalité. Section CD, en totalité.  
Section CE, en totalité. Section CH, en totalité.

Vic-la-Gardiole :

Section B 5, n°549 à 558.

Villeneuve-lès-Maguelone :

Section E 1, n° 1 à 44, 53 à 68. Section E 2, n°67 à 82.

- Département du Gard :

Aigues-Mortes : Commune en totalité.

Le Grau-du-Roi : Commune en totalité.

Saint-Laurent-d'Aigouze :

Section n°C 3 : 71 à 91, 142 à 148, 173 à 184.

Section n°C 4 : 107 à 113, 187 à 191.

Section n°D 1 : 3 p-4 à 43, 815 à 824, 826 à 833, 835 à 843, 848 à 851, 855 à 858, 881, 882, 899 à 902, 909, 919, 920, 945 à 951, 981 à 983, 1037 à 1043.

Section n°D 2 : en totalité 44 à 306 plus 724 à 730, 746, 747, 753 à 775, 785, 787 à 799, 834, 844 à 847, 852, 858 à 862, 869, 870, 873 à 876, 884 à 898, 905 à 908, 925 à 933, 943, 944, 952 à 964, 971, 972, 975 à 977, 991 à 1006, 1017, 1018, 1021 à 1032, 1044, 1045, 1048, 1049.

Section n°D 3 : en totalité 307 à 335 plus 719 à 723, 776 à 779, 800 à 814, 854, 934.

Section n°D 4 : en totalité 336 à 349 plus 937, 938.

Section n°D 5 : en totalité 350 à 364 plus 732.

Section n°D 6 : en totalité 365 à 459.

Section n°D 7 : en totalité 460 à 484, 748, 780, 781, 782, 952 à 961.

Section n°D 8 : en totalité 485 à 522 plus 731.

Section n°D 9 : en totalité 523 à 706 plus 707 à 718, 734 à 745, 749 à 752, 783, 784, 853, 863 à 868, 871, 872, 877 à 880, 883, 903, 904, 911 à 918, 921, 922, 939 à 942, 965, 966, 973, 974, 978, 979, 984 à 990, 1046, 1047, 1089 à 1091.

Vauvert :

Section n°Q 1 : 22 à 63 plus 771 à 778, 808 à 813, 843 à 847, 902, 906, 908, 910, 918 à 920, 927 à 932.

Section n°Q 6 : 132 à 176 plus 504 à 520, 546, 547, 568, 569, 594 à 602, 622, 623, 627, 628, 650 à 653, 659 à 662, 719 à 722, 871 à 876.

Section n°Q 7 : 181 à 208 plus 548, 557, 570 à 573, 578 à 585, 705 à 714, 753 à 758, 851 à 862, 877 à 896, 933 à 939.

Section n°Q 8 : en totalité 209 à 302 plus 496.

Section n°Q 9 : en totalité 303 à 491 plus 492 à 494, 497 à 500, 521 à 543, 574 à 577, 590 à 593, 603 à 621, 624 à 626, 633 à 641, 644, 645, 654 à 658, 663 à 687, 669 à 704, 729, 730, 749 à 751, 766 à 769, 830, 831, 836 à 842, 863 à 870, 911 à 916, 940 à 947.

Section n°R (u) : en totalité 1 à 85 plus 86 à 136

- Département des Bouches-du-Rhône :

Saintes-Maries-de-la-Mer :

Section B 6. – Sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre suivantes : 175 p, 178, 190 p, 191 p, 195 p, 201, 202.

Section C. – 1<sup>re</sup> feuille. – Toutes les parcelles en vignes, vergers et terre sont comprises dans l'aire délimitée à l'exception des numéros : 13, 14, 15, 16, 17 p, 18 p, 19 p, 20, 21, 22, 84, 50, 260 à 268, 269 p, 270 à 273.

Section C, 2<sup>e</sup> feuille, sont comprises les parcelles de vignes, vergers et terre dans la limite ci-dessous : 320 à 363, 365 p, 405 à 500, 505 à 512, 515 p, 523 p.

Section C, 3<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 620, 621, 622, 648 à 677.

Section D, 1<sup>re</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre à l'exception des numéros : 5, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 293.

Section D, 2<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 300 à 334, 336 à 394, 408, 490 à 492, 494 à 505, 506 à 524, 529 à 532.

Section E, 1<sup>re</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 72 à 87, 93 à 113, 125 à 174.

Section E, 2<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 175 à 188, 189 p, 196 à 201, 230 à 233, 234 p, 236 p, 237 à 280.

Section E, 3<sup>e</sup> feuille, en totalité (toutes les parcelles sont comprises dans l'aire délimitée du n°281 à 657).

Section E, 4<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 685 à 694.

Section F, 1<sup>re</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 47 à 58, 142, 143, 152 à 157, 164 à 167.

Section F, 3<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 194 à 197 p, 198 p, 208 à 209, 212 à 223.

Section F, 4<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 225 p, 229 à 234, 235 p, 236, 238 p, 239, 240, 241 p.

Section H, 2<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 34 à 39, 47 à 52, 56, 57, 63 à 86, 87 p, 88 p, 89 p, 115 p, 119 à 126, 137 à 140, 144 à 158.

Section H, 3<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 160 à 169, 179 à 206, 228 à 234, 242 à 248.

Section H, 4<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 266 à 287, 288 p, 289 p, 296 p.

Section H, 5<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 297 à 308, 312 à 316 p.

Section H, 6<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 326, 327, 328, 329, 330, 332, 331, 352, 353, 354, 355, 356, 358, 360, 363, 364, p, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 404, 405, 406.

Section H, 7<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 414, 415, 416, 427, 428, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 472, 473, 474 p, 479, 480, 481, 482 p.

Section H, 8<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 534 p, 535, 540, 544 à 569.

Section H, 14<sup>e</sup> feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 876, 877, 879, 880, 881, 882, 884, 894 (1/2 W), 895, 896, 897, 898.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « *Sable de Camargue* » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Hérault : Frontignan, Marseillan, Mauguio, Palavas-les-Flots, Sète, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone.
- Département du Gard : Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert.
- Département des Bouches-du-Rhône : Saintes-Maries-de-la-Mer.

#### **4.2 - Zone de proximité immédiate**

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « *Sable de Camargue* » est constituée des cantons suivants :

Dans le département de l'Hérault : Agde, Béziers 2<sup>e</sup>me canton, Castelnaud-le-Lez, Castries, Florensac, Lattes, Lunel, Mèze, Montpellier, Montpellier 8<sup>e</sup>me canton, Pézenas, Pignan, Servian.

Dans le département du Gard : La Vistrenque, Rhône-Vidourle, Saint-Gilles, Sommières.

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles.

#### **5 – Encépagement**

## **5.1 Dispositions générales**

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

- pour la production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité rouges :

Cépages principaux : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Grenache N, Merlot N, Marselan N, Syrah N, Petit Verdot N. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

Cépages secondaires : Alicante Henri Bouschet N, Aubun N, Carignan N, Tempranillo N.

- pour la production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité, rosés et gris :

Cépages principaux : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Carignan N, Cinsaut N, Grenache N, Grenache gris G, Merlot N, Syrah N. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

Cépages secondaires : Aubun N, Marselan N, Tempranillo N, ainsi que les cépages prévus pour la production des vins blancs.

- pour la production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité blancs :

Cépages principaux : Chardonnay B, Chenin B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni blanc B, Viognier B. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

Cépages secondaires : Carignan blanc B, Colombard B, Vermentino B.

- pour la production de vins tranquilles gris de gris :

Grenache N, Grenache gris G, Carignan N, Cinsaut N.

## **5.2 Vins présentés sous la mention d'un à plusieurs cépages sur l'étiquette du produit**

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par les mentions des cépages suivants pour autant qu'ils sont produits exclusivement à partir desdits cépages :

- pour la production de vins rouges : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Grenache N, Merlot n, Marselan N, Syrah N, Petit Verdot N.
- pour la production de vins rosés ou gris : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Carignan N, Cinsaut N, Grenache N, Grenache gris G, Merlot N, Syrah N.
- pour la production de vins blancs : Chardonnay B, Chenin B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni blanc B, Viognier B.
- pour la production de vins gris de gris : Grenache gris G.

## **6 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, de 85 hectolitres pour les vins rosés, gris et gris de gris et de 90 hectolitres pour les vins tranquilles blancs et les vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et 10 hectolitres par hectare pour les vins rosés, gris, gris de gris et blancs, au-delà de ce rendement maximum de production.

## **7 – Transformation - Conditionnement**

### **Transformation**

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » au stade de la mise à la consommation.

Les vins blancs et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » complétée de la mention « sur lie » doivent n'avoir passé qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouver encore sur leur lie fine au moment de la mise en bouteille.

### **7.2 – Conditionnement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » complétée de la mention « sur lie » ne peuvent être mis en bouteilles qu'après le 21 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » complétée par la mention « sur lie » sont embouteillés dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate afin de préserver les caractéristiques essentielles de ces vins et de conserver le léger perlant les caractérisant en minimisant les pertes en CO2 endogène.

## **8 – Lien avec la zone géographique**

### **8.1 – Spécificité de la zone géographique**

La zone de production de l'IGP « Sable de Camargue » s'étend sur 12 communes littorales des départements de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. Les vignes sont exclusivement cultivées sur des sables dunaires du cordon littoral. Ceux-ci constituent un sol original très homogène pratiquement dépourvu d'argile et de limons, la fraction sableuse y représentant plus de 90% de la masse.

L'alimentation des vignobles est assurée par une nappe qui est maintenue en équilibre hydrostatique avec la mer, les lagunes et les canaux. C'est une lentille d'eau douce alimentée uniquement par les précipitations qui surmonte une couche saumâtre.

Le climat de la zone géographique résulte d'un équilibre local remarquable. Climat méditerranéen qui donne de magnifiques journées ensoleillées et de longues périodes de sécheresse, il est modéré par l'influence des différentes masses d'eau (mer, lagunes, marais salants) qui déterminent une hygrométrie élevée et régulent les températures. La pluviométrie annuelle est généralement inférieure à 600 mm. Le vent se caractérise par un régime de brises marines et de mistral l'été et un vent d'Est l'hiver, déterminant dans la construction de la côte en déplaçant en permanence les sables d'apports rhodaniens, marins et éoliens.

### **8.2 – Spécificité du produit**

Connus déjà au XIV<sup>ème</sup> siècle, les vignobles de Sables se trouvent mentionnés dans de nombreux documents et archives, notamment sur des lettres patentes de Charles VI en 1406 et Charles VII en 1431. Après des vicissitudes diverses, ces vignobles de Sables ont connu un renouveau actif à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Lors du concours général agricole de Paris de 1897 est déjà mentionné « Exploitation de Vignobles de Sables ».

L'appellation simple « Vin des Sables » a ensuite été revendiquée sans interruption de 1961 à 1973, puis remplacée par le « Vin de pays des Sables du Golfe du Lion » réglementée par l'arrêté ministériel du 26 juillet 1973. Le décret du 7 avril 1982 précisera la délimitation et les conditions de production.

L'originalité de la production repose essentiellement, dans l'élaboration de vins Gris et Gris de Gris, qui représentent en moyenne 80 % des vins revendiqués (près de 182 000 hl en 2009).

Le volume restant se décline en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de l'IGP « Sable de Camargue » sont élaborés à partir de cépages méditerranéens tels que les Grenache N, Grenache G, Syrah N, Cinsault N, Carignan N et d'autres cépages nobles dont les principaux sont les Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Cabernet franc N, Chardonnay et Sauvignon.

Les vins produits sont à l'image des sols qui ont nourri la vigne. Ils se caractérisent par leur finesse, leur délicatesse, leur légèreté et leur caractère aérien. Leur complexité résulte de l'assemblage des différents cépages.

Les vins rouges, reflet du terroir de sables, sont caractérisés par la finesse des tanins, leur caractère gouleyant et aromatique.

Les vins gris, gris de gris et rosés, très majoritaires, reflètent parfaitement le terroir par leur couleur pâle saumonée, leur élégance en bouche et leur fraîcheur. Les arômes s'expriment avec nuance et délicatesse, à l'image des paysages camarguais environnants.

Les vins blancs présentent les mêmes caractéristiques, seulement infléchies par la nature des cépages mis en œuvre.

La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et dans la zone de proximité immédiate pour les vins bénéficiant de la mention « sur lie » a pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques de ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO<sub>2</sub> qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique. La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit sont des moyens qui se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots, lors de l'embouteillage.

Les vins mousseux exhalent la fraîcheur des vins de base et accentuent leur caractère aérien.

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

Ici plus qu'ailleurs, le rôle de l'homme est déterminant. Un aménagement foncier et hydraulique des parcelles est indispensable et son entretien est permanent pour permettre une gestion de

l'eau douce et éviter les remontées salines. La sensibilité à l'érosion éolienne de ces sols sableux nécessite également des pratiques culturales adaptées, notamment avec des cultures hivernales.

L'originalité du terroir peut alors s'exprimer, tout d'abord avec les raisins dont la couleur est spécifique, gris bleutée, légèrement rosée, différente de celle que l'on trouve sur d'autres sols. L'extraction rapide permet d'obtenir les robes caractéristiques des vins des sables.

La distribution des produits en France concerne le secteur traditionnel, les restaurants et la totalité des enseignes de grande distribution. L'exportation représente quant à elle près de 20% de la production.

Avec 180 producteurs qui cultivent 3000 hectares en IGP « Sable de Camargue », l'activité viticole s'inscrit pleinement dans l'économie agricole de la Camargue : élevages de chevaux et de taureaux, culture du riz et production de sel pour les autres principales activités.

## **9 – Règles d'étiquetage**

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

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » accompagnée de la mention « sur lie » doivent obligatoirement mentionner l'année de récolte sur l'étiquette.

Seuls les cépages énumérés au point 5 « encépagement » et retenus pour la production de vins de cépage peuvent accompagner l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sur l'étiquette du produit.



## CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

### 1. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment 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
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 en cas d'anomalie

## CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme de certification : Qualité France SAS

Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.