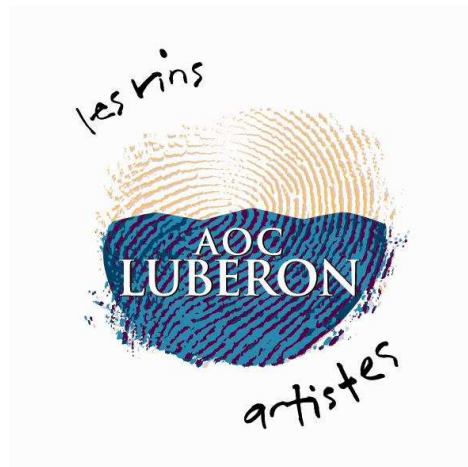


# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE "LUBERON"



## CHAPITRE PREMIER

### **I - Nom de l'appellation**

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Luberon », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988, 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 « Luberon » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

### **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 du Vaucluse : Ansois, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaujourn, Villelaure, Vitrolles en Luberon.

#### **2° - Aire parcellaire délimitée**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 septembre 1996.

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 :

- Département des Alpes de Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-

des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;

- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Chateaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le-Puy-Sainte-Reparate, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Les-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières ;

- Département du Var : Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon ;

- Département du Vaucluse : Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-Sur-La-Sorgue, Jonquerettes, Jocas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-les-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-les-Apt, Saint-Saturnin-les-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

## **V - Encépagement**

### **1° - Encépagement**

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- Cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B (localement dénommé Rolle).

- Cépage complémentaire : ugni blanc B

- Cépage accessoire : viognier B.

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

- Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N.

- Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B (localement dénommé Rolle), viognier B.

### **2° - Règles de proportion à l'exploitation**

a) – Vins blancs :

- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 50 p.100 de l'encépagement.

- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.

b) – Vins rouges et vins rosés :

- Les deux cépages grenache N et syrah N sont obligatoirement présents dans l'encépagement,

- La proportion des cépages grenache N et de syrah N est supérieure ou égale à 60 p.100 de l'encépagement.

- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement.

- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement.

- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement.

- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement

- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement pour les vins rouges.

- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement pour les vins rosés.

- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement pour les vins rosés.

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation affectée à la production du vin de l'appellation d'origine contrôlée.

## **VI - Conduite du vignoble**

### **1° - Modes de conduite**

#### a) – Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds.

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 :

- soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de six coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

#### c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Est définie comme « palissée » une vigne dont le palissage est constitué de un ou deux fils fixes et d'une paire de fils releveurs au dessus du fil porteur.

- Pour les vignes palissées, et après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

- 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.

- Les cépages syrah N et viognier B doivent obligatoirement être palissés.

#### 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. 644-23 du code rural la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et 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.644-22 du code rural est fixé à 20 p.100.

#### 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 de son sol.

## 2° - Autres pratiques culturales

Pas de disposition particulière

## 3° - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

## **VII - Récolte, transport et maturité du raisin**

### 1° - Récolte

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

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) – 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 les cépages blancs ;

- 198 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N, mourvèdre N et les autres cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rosés ;

- 207 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 p.100 pour les vins blancs et rosés,

- 12 p.100 pour les vins rouges.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière.

## **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 rosés et rouges, à 55 hectolitres par hectare.

## **2° - Rendement butoir**

- a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.
- b) - Pour les vignes dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

## **3° - Rendement maximum de production**

Pas de disposition particulière.

## **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 2<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## **5° - Dispositions particulières**

Pas de disposition particulière.

## **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 d'au moins deux cépages au stade de la mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins rouges et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

#### c) - Fermentation malo-lactique

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

d) - Normes analytiques

- Au stade de la transaction en vrac ou de la retraitaison, les vins présentent :

COULEUR DES VINS	Teneur en sucres fermentescibles (grammes par litre)	Teneur en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	Teneur en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 14,28	175
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 p.100 vol.)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 14,28	150
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 p.100 vol.)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 14,28	150

- Au stade du conditionnement ou après conditionnement, les vins présentent :

COULEUR DES VINS	Teneur en sucres fermentescibles (grammes par litre)	Intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	Indice de polyphénols totaux (DO 280 nm)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4		
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 p.100 vol.)	Inférieure ou égale à 3	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique supérieur à 14 p.100 vol.)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 p.100 du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p. 100 pour les vins blancs et rosés et 13,5 p.100 pour les vins rouges.

f) - Matériel pour l'élaboration des vins

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement des vendanges thermo-vinifiées ou issues de thermotraitement, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

g) - Capacité globale de la cuverie

La capacité globale de la cuverie doit être au moins égale à une fois la récolte.

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

## **4° - Dispositions relatives au stockage**

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

## **5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur**

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

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

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

Pas de disposition particulière.

## **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) - Les vignes plantées avant le 26 février 1988, avec les cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse.

Pour les vins rouges, la proportion des cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.

b) – La disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 20 p.100 de l'encépagement de l'exploitation, pour le cépage syrah N, s'applique à compter de la récolte 2010.

Jusqu'à la récolte 2009 incluse, cette proportion est supérieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.

### **2° - Mode de conduite**

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant l'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est comprise entre 3300 et 4000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 p.100 de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
- pour la récolte 2033, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 65 p.100 de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
- pour la récolte 2043, le vignoble de l'exploitation doit être conforme en totalité.

b) - Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare.

c) - La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages syrah N et viognier B ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

## **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 « Luberon » 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**

Pas de disposition particulière.

## 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, éventuellement regroupées en « unités culturelles » (UC), 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 ou UC : la ou les références cadastrales, la superficie, la ou les années de plantation, le cépage, la ou les densités de plantation.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation 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 (partielle ou totale) doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement.

Tout opérateur ayant adressé une ou plusieurs déclarations de revendication partielles adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication totale au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de 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

#### **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 10 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.

#### **4 - Déclaration 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 10 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 10 jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

L'opérateur qui réalise plus de 12 conditionnements par an est dispensé de cette obligation mais doit adresser mensuellement un récapitulatif de ses opérations de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé, 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 15 jours maximum après ce déclassement.

## **II – Tenue de registres**

### **Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs**

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale,
- la superficie,
- l'année de plantation,
- le cépage,
- les écartements sur le rang et entre rangs.

<b>CHAPITRE III</b>
---------------------

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A-REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour)
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Documentaire
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Densité	Visite sur le terrain
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Pour une parcelle culturale donnée, évaluation de la charge selon des abaques réalisées par cépages.
<b>B.2</b> - 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).
<b>B.4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	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.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,..). Contrôle de la mise en circulation des produits

<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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