

VINS DU
VAUCLUSE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GUIDE RECOLTE 2021

**IGP VAUCLUSE
IGP MEDITERRANEE**

Sommaire :

- I - LE SYNDICAT DES IGP VAUCLUSE
- II - LES CONDITIONS DE PRODUCTION EN IGP
- III - DECLARATION DE RECOLTE EN IGP
- IV - CONTROLES DES VINS
- V - CAS PARTICULIERS DES CHANGEMENTS DE DENOMINATION
- VI - NORMES ANALYTIQUES
- VII - ENRICHISSEMENT MC/MCR
- VIII - SITE INTERNET PROFESSIONNEL
- IX - LES DIFFERENTS TYPES DE CONTROLE
- X - VINS PRIMEURS
- XI - MILLESIME 2020
- XII - ETIQUETAGE / CAPSULES
- XIII - FACTURATION
- XIV - ADHESION A L'ODG

I – LE SYNDICAT DES VINS IGP VAUCLUSE

Mladen GRUMIC et Alice DELHOME assurent au quotidien les missions du Syndicat et de l'O.D.G., du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h. Néanmoins, si nous étions en déplacement ou absent du bureau, merci de nous contacter par mail ou au **07 71 72 01 99 pour M. Grumic et 06 11 46 82 99 pour Mme Delhome.**

Rappel des coordonnées :

8, Route de Carpentras
84190 BEAUMES DE VENISE
TEL : 04 90 12 45 20

Pour les formalités ODG : revendication@vins-igp-vaucluse.fr

Pour les questions d'ordre réglementaire ou comptable : direction@vins-igp-vaucluse.fr

Pour toutes autres demandes : contact@vins-igp-vaucluse.fr

Nouveau portail IGP VAUCLUSE et IGP MEDITERRANEE :

Pour télécharger et consulter librement (sans codes d'accès) les documents et textes officiels :

→ <https://igp.vins.24eme.fr>

en cliquant sur VINS DU VAUCLUSE en bas de page, puis cliquer sur « Plus d'info »

Pour procéder aux diverses déclarations nécessaires à la commercialisation de vos vins et consulter vos résultats d'agrément :

→ <https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>

DEMANDEZ VOS CODES DE CONNEXION

II – LES CONDITIONS DE PRODUCTION EN IGP

Deux dénominations sont possibles:

- **Département : Vaucluse (annexe 11)**
- **Région : Méditerranée (annexe 12)**

Les I.G.P VAUCLUSE Principauté d'Orange et I.G.P. VAUCLUSE Aigues sont des **mentions territoriales**. La mention territoriale n'est pas à faire figurer sur la Déclaration de Récolte mais à mentionner sur les déclarations de revendication (cadre IGP).

Les conditions de rendement s'entendent **VIN CLAIR** et **VIN FINI** hors bourbes et lies. Les mêmes chiffres valent pour les deux dénominations gérées par le syndicat.

ORIGINE DES RAISINS : Tous les volumes revendiqués en I.G.P. doivent obligatoirement être issus à 100 % de la zone géographique revendiquée.

RENDEMENTS MAXI AUTORISES EN IGP

Rouge : **120 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)
Rosé : **120 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)
Blanc : **120 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)

RENDEMENTS MAXI AUTORISES EN VSIG

Sans limite

CEPAGES AUTORISES EN IGP VAUCLUSE

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, artaban N, assyrtiko B, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachelot N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, danlas B, duras N, durif N, egiqdola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, floreal B, folignan B, folle blanche B, franc noir de haute-saône N, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, grasse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, lilioirila B, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marelhan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgronet N, molette B, molland N, monarch N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mouraison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscaris B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, nebbiolo N, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, pinotage N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prior N,

prunelard N, raffiat de moncade B, ribol N, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, soreli B, souvignier gris G, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, veltliner rouge précoce Rs, verdejo B, verdesse B, vermentino B, vidoc N, viognier B, voltis B, xinomavro N.

Toute nouvelle plantation sur des parcelles éligibles à l'IGP peut être revendiquée à partir de la 3^e feuille. Cette année, les plantations de 2018-2019 sont donc éligibles en IGP.

A NOTER que 16 cépages résistants sont entrés en 2020 dans le Cahier des Charges IGP Vaucluse :
Artaban N - Assyrtiko B - Cabernet blanc B - Cabernet cortis N - Floreal B - Monarch N - Muscaris B - Nebbiolo N - Pinotage N - Prior N - Soreli B - Souvignier gris G - Verdejo B - Vidoc N - Voltis B - Xynomavro N

III – DECLARATION DE RECOLTE EN IGP

a) La DECLARATION DE RECOLTE PARTIELLE

Attention, SI VOUS AVEZ REVENDIQUE DES VINS SUR LA BASE D'UNE DECLARATION DE RECOLTE PARTIELLE, votre déclaration de récolte définitive doit au minimum comptabiliser la somme des volumes par IGP de vos diverses déclarations partielles (attention donc à reprendre l'ensemble de vos déclarations partielles).

b) A RETENIR

- Il ne peut être produit sur une même surface 2 signes de qualité différente (AOP / IGP).
- Vous devez faire figurer toutes les couleurs de manière séparée : Rouge, Rosé et Blanc, et ce pour toutes les dénominations que vous déclarez.
- Vous devez mentionner de façon explicite l'IGP de déclaration, soit IGP Vaucluse, soit IGP Méditerranée.
- Vous devez faire apparaître 1 colonne par cépage/couleur pour le VSIG si vous souhaitez utiliser le cépage sur vos étiquettes « Vin Sans Indication Géographique ».

Lors de l'examen de la Déclaration de Récolte, nous contrôlons les volumes de la ligne 15 qui correspondent aux volumes maximum revendicables pour l'IGP demandée.

ATTENTION :

- Il est impossible de déclasser des volumes revendiqués en AOC vers une IGP quel qu'en soit le motif.
- De même, il est impossible de reclasser des volumes déclarés en VSIG (vin de France) en IGP même si l'opérateur peut prouver le respect des conditions de production du cahier des charges IGP après la déclaration de récolte.

VIN MOUSSEUX DE QUALITE :

Il est possible de produire du VMQ sous signe IGP Méditerranée pour la Récolte 2021. Par contre et dorénavant, vous avez l'obligation de faire une DECLARATION DE VMQ (annexe 5) AVANT prise de mousse et le contrôle se fera obligatoirement à la sortie et sur votre demande (calendrier des commissions en annexe 9) avec une Déclaration de Revendication (annexe 3).

IV - LES CONTROLES DES VINS (analytiques et organoleptiques)

La déclaration de revendication (annexe 3)

Constitution du dossier lors de la 1^{ière} revendication pour la récolte considérée :

OBLIGATION DE CONSTITUER UN DOSSIER COMPLET.

Si une pièce manque au dossier, le vin ne pourra pas être présenté à la commission organoleptique.

* Déclaration d'Identification pour les nouveaux apporteurs de raisins et vinificateurs (annexe 2)

* Fiche de Compte CVI à jour et complète (prodouane)

* Déclaration de Production complète (prodouane)

* Déclaration de Revendication lorsque le vin est apte au contrôle (annexe 3)

ATTENTION : Tous les vins IGP doivent être revendiqués, prélevés et présentés à la commission organoleptique **AVANT LA SORTIE DES CHAIS ET AVANT LE 31/12/N+1** (sauf si Déclaration de mise en élevage faite au préalable annexe 5)

100 % DES VINS IGP DOIVENT ETRE CONTROLES AVANT LEUR COMMERCIALISATION

(Formalités à faire avant la sortie des chais du vin car aucun vin ne peut être commercialisé sans le PV de conformité IGP lié à la commission organoleptique)

Dépôt des documents par mail à l'adresse suivante : revendication@vins-igp-vaucluse.fr

V - CAS PARTICULIER des Changements de Dénomination

Tout Changement de Dénomination ne donnera lieu qu'à un contrôle documentaire* par nos services jusqu'au 31/07/2022

* Contrôle documentaire uniquement = respect des conditions de production

En cas de changement de dénomination vers l'IGP Méditerranée, facturation de la redevance INTERMED : 0.15 € HT par hectolitre

CHANGEMENT DE DENOMINATION VERS IGP MEDITERRANEE au-delà du 31/07/2022 :

Dégustation obligatoire du lot

* Contrôle documentaire : respect des conditions de production

* Contrôle analytique et organoleptique du lot demandé (possibilité de joindre une analyse

COFRAC de moins de deux mois à la date de la dégustation et doit intégrer le TAV, SO₂, l'AV et AT)

* Facturation de 40€ HT le lot

POUR LES OPERATEURS NON VINIFICATEURS dégustation obligatoire du lot :

* Contrôle documentaire : respect des conditions de production

* Contrôle analytique et organoleptique du lot demandé (possibilité de joindre une analyse

COFRAC de moins de deux mois à la date de la dégustation et doit intégrer le TAV, SO₂, l'AV et AT)

* Facturation de 60€ HT le lot

Si la dégustation est négative, le lot demeurera dans l'IGP initiale.
Dans tous les cas, le lot reste bloqué jusqu'à la fin des contrôles.

VI - NORMES ANALYTIQUES

Les normes analytiques sont identiques à la campagne précédente (**annexe 6**).

Si les vins que vous présentez à la commission organoleptique ont été enrichis, veuillez le préciser dans la colonne « commentaires » de la déclaration de revendication. Sans mention de cette opération, nous considérerons que vos vins n'ont pas été enrichis.

VII - L'ENRICHISSEMENT MC/MCR

ATTENTION : pour la récolte 2021, aucune demande d'Enrichissement n'a été faite pour le moment.

POUR DECLARER CETTE OPERATION, 2 possibilités s'offrent à vous :

Le Dépôt de la Déclaration Préalable Unique auprès des Services de la DGDDI au minimum 2 jours avant le jour d'enrichissement prévu.

OU

La Télé-déclaration de cette pratique via « OENO », service de déclaration en ligne de toutes les pratiques oenos pour lesquelles la loi impose une déclaration via prodouane.

PENSEZ A FAIRE ANALYSER VOTRE MC/MCR si mise en place de l'enrichissement.

ATTENTION : PENSEZ A REMPLIR LE REGISTRE DE DETENTION DE PRODUIT ENRICHISSANT ET LE REGISTRE DE MANIPULATION

LORS DE LA DECLARATION DE REVENDICATION :

Obligation de préciser dans la colonne « Observations » que le lot a été enrichi et vin limité à 15%vol pour le titre alcoométrique.

VIII - SITE PROFESSIONNEL POUR VOS FORMALITES IGP

L'O.D.G. dispose d'un nouveau portail internet IGP pour la télédéclaration de toutes vos obligations déclaratives :

<https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>

DEMANDEZ VOS CODES DE CONNEXION

CE QUE NOUS VOUS RECOMMANDONS : y accéder avec vos codes d'accès personnels (nous les demander si besoin) :

- Gérer votre compte.
- Saisir votre déclaration de récolte.
- Saisir vos déclarations spécifiques : Revendication ou Changement de Dénomination.
- Consulter les résultats des derniers contrôles en cours.
-

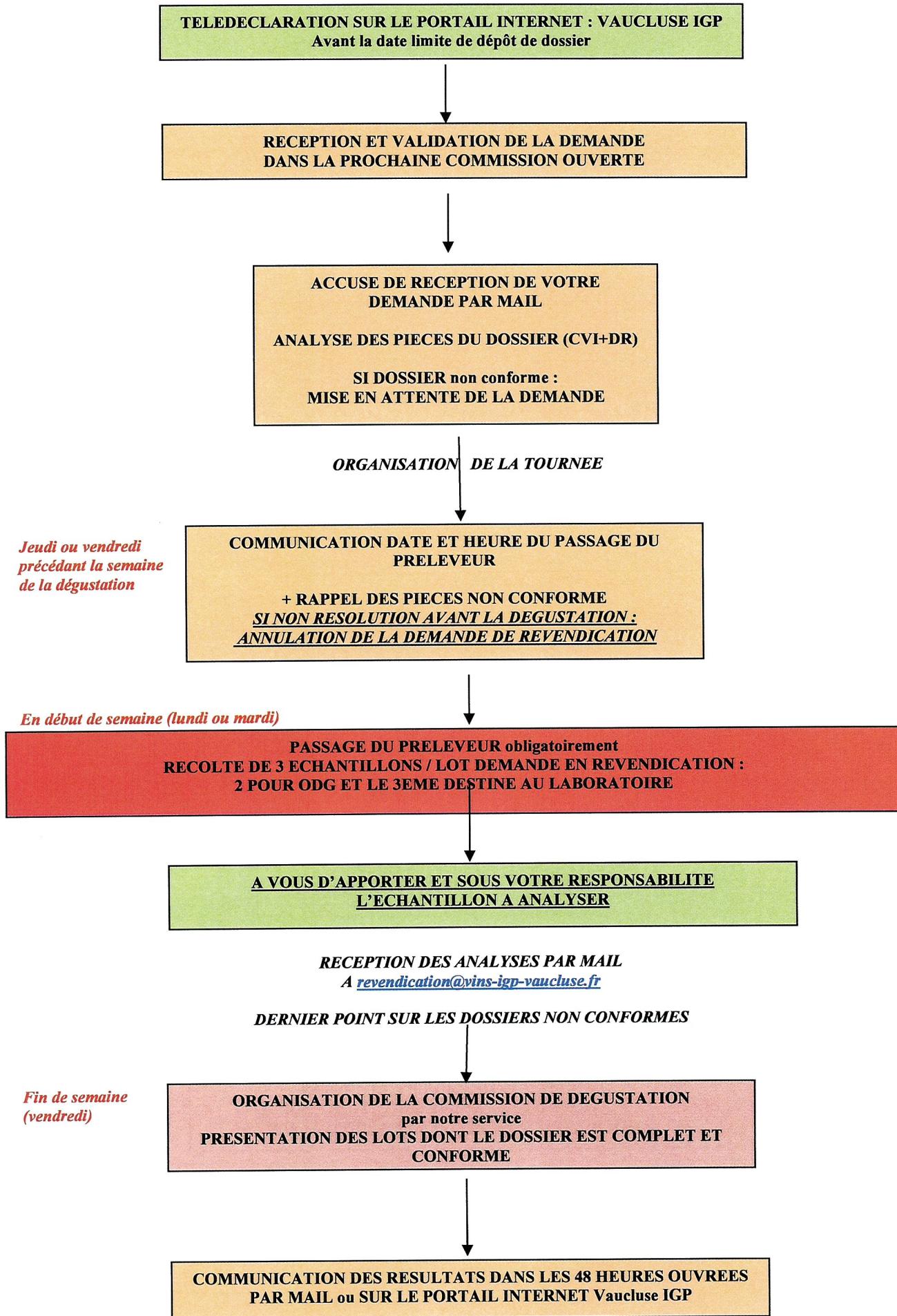
ATTENTION, les informations que vous saisissez seront alors directement basculées sur l'interface de l'O.D.G. et vous recevrez **un mail de confirmation** dès qu'elles auront été intégrées.

IX - LES DIFFERENTS TYPES DE CONTROLES

LES AUTO CONTROLES en tant qu'opérateur

LES CONTROLES INTERNES VIA L'ODG

L'ODG est également tenu à certains contrôles, définis à minima dans le plan de contrôle, en libre téléchargement sur **<https://igp.vins.24eme.fr>**



Les documents seront contrôlés à 100 % par les services de l'ODG. Les anomalies (manquements) relevées devront être communiquées à l'OC pour un contrôle externe si elles n'ont pas fait l'objet d'une rectification par l'opérateur dans le délai imparti.

Un Planning des Commissions Organoleptiques est mis en place et adressé à tous les opérateurs en début de campagne (**annexe 9**).

LES CONTROLES EXTERNES VIA CERTIPAQ

CERTIPAQ est désigné en tant qu'organisme certificateur. Il intervient pour les contrôles externes :

- par sondage des contrôles documentaires des différentes déclarations des opérateurs.
- contrôle du travail de l'ODG.
- par sondage des contrôles analytiques des volumes revendiqués.
- éventuellement par contrôle organoleptique des lots ayant présenté un défaut grave ou sur réclamation de l'opérateur.

En cas de constatation de manquement majeur ou grave, il prendra les mesures nécessaires en fonction de la grille de manquements validée par l'INAO.

CERTIPAQ – 11, Villa Thoréton– 75015 PARIS –Tel : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.92.93

X – VINS PRIMEURS

La date de sortie des vins primeurs est fixée au : **Jeudi 21 Octobre 2021**.

La fermentation malolactique n'est plus un critère obligatoire pour la présentation des vins primeurs au contrôle.

Nous vous rappelons que lors des dégustations de primeurs, **seul le caractère primeur est examiné**.

Tous les volumes non conditionnés, non commercialisés au 31/12/2021 devront faire l'objet d'un nouveau contrôle organoleptique avant commercialisation.

XI – MILLESIME 2020

Les volumes déclarés en IGP du millésime 2020 pourront être revendiqués jusqu'au 31/12/2021.

MESURE SPECIALE : vins mis en élevage

Pour les opérateurs souhaitant mettre en place un élevage de certains lots, ils leur aient alors impossible de revendiquer avant le 31 décembre n+1. En conséquence, l'ODG a mis en place la **spécificité « mise en élevage »** à condition que vous ayez fait une déclaration de mise en élevage comme évoquée ci-dessous (**annexe 5**) avant le 31/12/2021.

Les lots concernés doivent être revendiqués **avant le 31 décembre de l'année qui suit la récolte** et, ce quelque soit, la durée d'élevage. Pour cela, il suffit de remplir et de nous transmettre **avant le 31 décembre de l'année qui suit la récolte, la déclaration de mise en élevage (annexe 5)**.

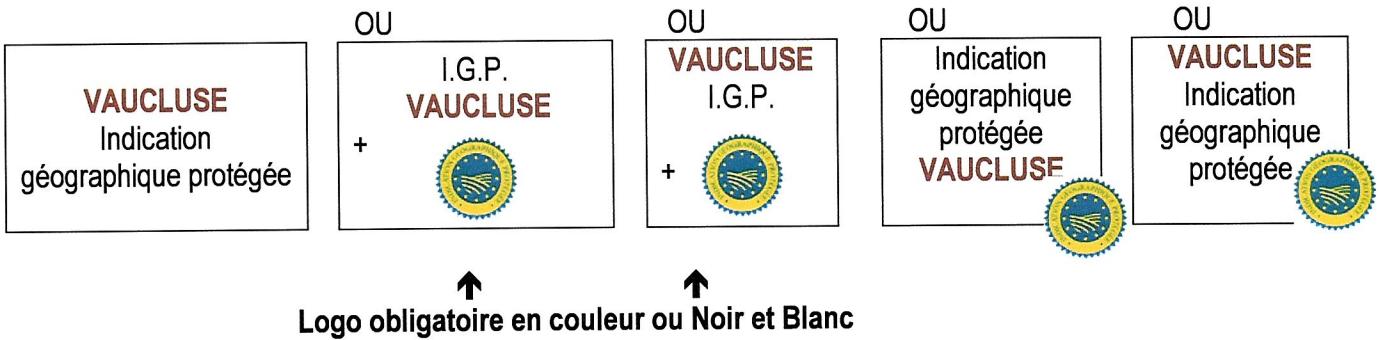
A partir de ce moment-là, les lots sont bloqués. Les vins ne seront pas contrôlés. Il vous sera fourni un N° d'enregistrement.

Lorsque ces lots seront prêts pour la dégustation, l'opérateur devra le signaler à l'ODG au moyen de la déclaration de revendication en précisant « sortie d'élevage » et en rappelant la date de la déclaration et le N° d'enregistrement.

Le contrôle organoleptique sera effectué lors de la dégustation ouverte la plus proche du dépôt de la déclaration de conditionnement soit à partir d'un lot en vrac soit à partir d'un lot en bouteilles.

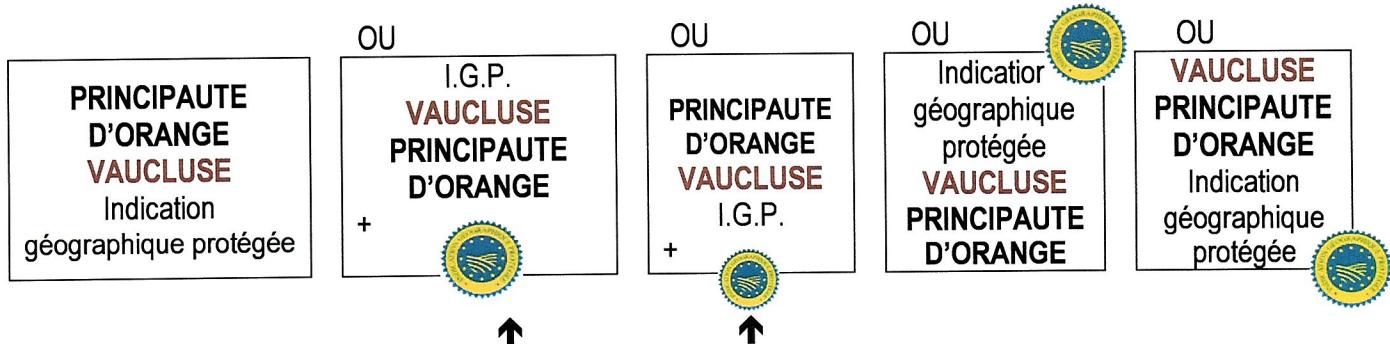
XII – ETIQUETAGE/CAPSULES

En IGP, vous pourrez donc écrire :



Logo obligatoire en couleur ou Noir et Blanc

Si mention territoriale, mentions obligatoires (présentation libre) :



Logo obligatoire en couleur ou Noir et Blanc

Il est désormais possible de simplifier les stocks de capsules grâce à la mise en place d'une nouvelle couleur de Marianne = lie de vin – qui peut être apposée sur toutes les qualités : AOC /IGP /VSIG.

Aucune spécificité quant à la taille ou le style graphique n'est exigé.

En Vin de France : le cépage et le millésime peuvent être mentionnés sur l'étiquette. Dans ce cas, une déclaration d'habilitation doit être déposée auprès de France AgriMer.

XIII – FACTURATION – IDENTIQUE AUX CAMPAGNES PRECEDENTES

La méthode de facturation tient compte de tous les frais engagés par l'ODG pour les adhérents au Syndicat.

La redevance INTERMed sera appelée sur toutes les déclarations de revendication et changement de dénomination en IGP MEDITERRANEE concernées : 0.15 €/hl HT.

* REVENDICATION 1^{er} passage :

- forfait passage : **20 € H.T. par lieu de prélèvement**
- Droits INAO : **0.030 €/hl demandés - exonéré de T.V.A**
- redevance INTERMED si revendication en IGP Méditerranée : **0.15 €/ hl demandés - H.T**
- frais de contrôles internes et externes mutualisés : **0.40 €/ hl demandés - H.T.**
se décomposant comme suit :
Contrôle externe : 0.05 €/hl H.T.
Contrôle interne : 0.15 €/hl H.T.
Communication 0.10 €/hl H.T.
Cotisation ODG : 0.10 €/hl H.T.

* REVENDICATION 2^eme passage :

- forfait passage : **20 € H.T. par lieu de prélèvement**
- frais de contrôles internes et externes mutualisés : **0.40 €/ hl demandés - H.T.**
se décomposant comme suit :
Contrôle externe : 0.05 €/hl H.T.
Contrôle interne : 0.15 €/hl H.T.
Communication 0.10 €/hl H.T.
Cotisation ODG : 0.10 €/hl H.T.

* ADHESION SYNDICAT RECOLTE 2021 :

Calculé sur HL de la Déclaration de Récolte 2020 – ligne 15 volume net

- forfait :
cave particulière : **11 € H.T.**
cave coopérative ou négoce vinificateur : **110 € H.T.**
- HL vinifiés ligne 15 : **0.12 €/ hl H.T.**

Vous avez aussi la possibilité de ne pas adhérer au Syndicat, vous trouverez un devis (facturation aux frais réels) en annexe 8.

* POUR LES CHANGEMENTS DE DENOMINATION AU DELA DU 31/07/2022 (générant un nouveau contrôle) VERS L'IGP MEDITERRANEE :

- forfait passage : **40 € H.T.**
- redevance INTERMED si changement vers IGP Méditerranée : **0.15 €/ hl H.T**

UTILE : Comme pour les campagnes précédentes, le Syndicat met en place un système de prélèvement automatique auquel chaque exploitation peut souscrire. Dans ce cas, vous êtes dans l'obligation de signer une autorisation de prélèvement selon le modèle joint et le transmettre à l'ODG accompagné d'un mandat SEPA annexe 7.

NE PROCEDEZ AU PAIEMENT QU'APRES RECEPTION DE LA FACTURE.

XIV – L'ADHESION A L'ODG

L'adhésion à l'ODG est primordiale afin de maintenir et renforcer l'action de votre ODG et ainsi obtenir des tarifs mutualisés pour chacun d'entre vous.

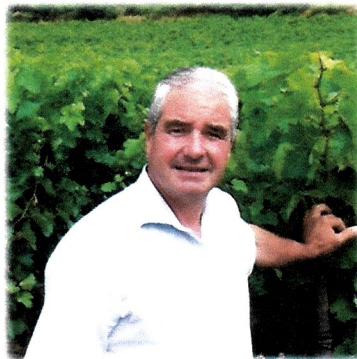
Lors de cette campagne, une facture d'adhésion vous sera automatiquement transmise à la suite de votre première revendication, mais vous avez également la possibilité de ne pas adhérer à l'ODG en nous renvoyant le Bulletin de Non Adhésion **annexe 8**.

Vous devrez ainsi supporter les frais au réel de vos revendications pour le millésime 2021.

L'ODG et l'ensemble de son équipe vous souhaite le meilleur des millésimes et aura plaisir de vous accompagner durant cette campagne.

Retrouvez-nous toute l'année sur facebook et instagram (www.facebook.com/vinsdepays.vaucluse) pour voir et participer à nos diverses campagnes de communication.

A titre informatif, la première aura lieu lors des célèbres vendanges de Montmartre qui se dérouleront durant la deuxième semaine d'Octobre.



Joël Reynaud, Président

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Joël Reynaud".

SOMMAIRE DES ANNEXES

1* ANNEXE A LA CONVENTION

Uniquement pour les Caves Coopératives, ayant signé une Convention de partenariat avec l'ODG

2* DECLARATION D'IDENTIFICATION

3* DECLARATION DE REVENDICATION

4* CHANGEMENT DE DENOMINATION

5* DECLARATION DE « Mise en Elevage » OU DE « Vin Mousseux de Qualité »

6* NORMES ANALYTIQUES 2021

7* FACTURATION – AUTORISATION DE PRELEVEMENT SEPA

8* BULLETIN DE NON-ADHESION A L'ODG et DEVIS NON-ADHERENT

9* CALENDRIER DES DEGUSTATIONS CAMPAGNE 2021-2022

10* RESUME DES OBLIGATIONS DECLARATIVES POUR PRODUIRE DE L'IGP

11* MEMO CAHIER DES CHARGES « VAUCLUSE »

12* MEMO CAHIER DES CHARGES « MEDITERRANEE »

Annexe à la convention RECOLTE 2021

Pour rappel, les services de la cave ont l'obligation de réaliser une partie du contrôle interne relatif au plan de contrôle IGP auprès de leurs apporteurs. Ce contrôle porte principalement sur la mise à jour des identifications, de la conformité des déclarations de récolte et des CVI vis à vis du cahier des charges IGP Vaucluse ou Méditerranée.

Les Services de la Cave Coopérative s'engagent à relayer les informations relatives à l'IGP Vaucluse et Méditerranée aux apporteurs et ainsi leur faire prendre connaissance du Cahier des Charges, du Plan de Contrôle de l'IGP et de l'annexe 1 « Engagement des Opérateurs »

NOM DE LA CAVE COOPERATIVE : _____

* Déclaration d'identification de la cave

* Convention signée

* Mandatement à jour

Nom Prénom / Qualité :.....

Nom Prénom / Qualité :.....

* IGP Vaucluse

Mentions Territoriales AIGUES ou PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

* IGP Méditerranée

Identification des apporteurs

* Identification des nouveaux apporteurs

A fournir à l'ODG avant la récolte

* Radiation des apporteurs

Fournir Cessation d'activité ou autres documents

Contrôle des Fiches de Compte CVI des apporteurs

* Cépages autorisés

Transmettre un fichier Excel des cépages récoltés

* Contrôle des parcelles IGP

3eme feuilles – Pied-Mères...

Date :

Nom signataire :

Signature :





document à transmettre à :
ODG IGP VINS DE PAYS DE VAUCLUSE
8 Route de Carpentras - 84190 BEAUMES DE VENISE

DECLARATION D'IDENTIFICATION

Indications Géographiques Protégées concernées	
<input type="checkbox"/> VAUCLUSE	<input type="checkbox"/> MEDITERRANEE
<i>Cocher la ou les cases concernées</i>	
Mentions territoriales de l'IGP Vaucluse :	
<input type="checkbox"/> PRINCIPAUTÉ D'ORANGE	<input type="checkbox"/> AIGUES
<i>Cocher la case concernée</i>	

RENSEIGNEMENTS SUR L'OPERATEUR

Identité de l'opérateur	Activité (s) de l'opérateur (une ou plusieurs croix)
Nom et/ou Raison sociale de l'entreprise	<input type="checkbox"/> PRODUCTEUR DE RAISINS <input type="checkbox"/> APPORTEUR AU NÉGOCE VINIFICATEUR <input type="checkbox"/> APPORTEUR EN CAVE COOPÉRATIVE si oui : nom de la cave : <input type="checkbox"/> VINIFICATEUR <input type="checkbox"/> NÉGOCIANT <input type="checkbox"/> CONDITIONNEUR (BIB, cubi et bouteilles)
N°SIRET	
N° CVI	
Adresse siège social	
Tél. siège social	
Fax siège social	
email siège social	
Nom, prénom du responsable de l'entreprise	<i>Opérateur d'un autre département : fournir FICHE DE COMPTE CVI PRODUANES</i>

ENGAGEMENTS DE L'OPERATEUR

Je reconnais avoir pris connaissance du Cahier des Charges, du Plan de Contrôle de l'IGP et des engagements spécifiques listés en annexe 1 « Engagement des Opérateurs » sur le site www.igpvins.fr (département 84 Vaucluse - en libre téléchargement)

Je m'engage à :

- * respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges
- * réaliser les autocontrôles et me soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle ou d'inspection
- * supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- * accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
- * informer l'ODG reconnu pour l'IGP concernée, de toute modification me concernant ou affectant mes outils de production ; cette information est transmise immédiatement à l'organisme de contrôle agréé.

Pour les opérateurs non adhérents de l'ODG :

- me soumettre aux contrôles internes et en supporter les frais (à cocher le cas échéant)

Je certifie que les informations renseignées ci-dessus sont exactes

Fait le :

Nom et signature du responsable de l'entreprise :

Date de réception par l'ODG

Tout opérateur engagé dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine a déposé une déclaration d'identification (DI) auprès de son ODG. Cette DI comporte notamment l'engagement de l'opérateur à respecter les conditions de production, à réaliser des autocontrôles et à se soumettre aux obligations prévues par le plan de contrôle.

Vous vous êtes engagés dans une démarche de certification Label Rouge, Indication Géographique et/ou Appellation d'Origine et/ou Certification de Conformité Produit.

Vous trouverez ci-après vos droits et obligations ainsi que ceux de Certipaqt, dans ce cadre.

Le présent document fait état d'exigences complémentaires à celles décrites dans les plans de contrôle. Ce document ou tout document équivalent est transmis à chaque opérateur.

➤ **Vos principales obligations concernent :**

- le respect des exigences de certification
- l'acceptation et la conduite des audits/contrôles
- la réponse aux éventuels manquements relevés et propositions d'actions pour mise en conformité
- le respect des conditions et modalités de communication sur la certification
- le traitement des réclamations (clients et consommateurs)
- l'information à l'ODG, sans délai, de toute modification qui peut avoir des conséquences sur sa capacité à respecter les exigences de la certification,
- le respect des décisions du Conseil d'Administration, du Comité de Certification ou des membres permanents de l'organisme certificateur, vous concernant.

Le détail de vos obligations est repris en pages suivantes.

➤ **Les principales obligations de Certipaqt sont:**

- mettre en œuvre tout programme de certification conformément aux modalités définies dans celui-ci,
- prendre toutes dispositions nécessaires pour que les décisions de certifications soient prises en toute impartialité.
- mettre en œuvre tous les moyens nécessaires au maintien de ses reconnaissances officielles
- Informer l'ODG / détenteur de cahier des charges des changements ayant un impact sur la certification. L'ODG / détenteur de cahier des charges en informe ensuite les opérateurs.

➤ **Vous avez la possibilité de :**

- Exercer un droit de recours (appel), le cas échéant, sur les décisions prises par Certipaqt. Toute autre contestation, relative aux activités dont Certipaqt a la responsabilité, sera également prise en compte.
- Nous faire part de toute difficulté, incompréhension, concernant le respect des exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17065.
- Récuser l'auditeur missionné par Certipaqt, le cas échéant, sur la base d'un avis motivé. Ce dernier proposera alors, dans la mesure du possible, un nouvel auditeur.

Détail des engagements des opérateurs

1. PREAMBULE :

Afin de garantir que les opérateurs concernés ont connaissance et s'engagent à respecter tous les engagements listés au point 4.1.2.2 de la norme NF EN ISO/CEI 17065, le présent document, complémentaire au plan de contrôle, reprend ces engagements. Ce document ou tout document équivalent est transmis à chaque opérateur.

2. ENGAGEMENTS GENERAUX ET RESPONSABILITE DE L'OPERATEUR

L'opérateur s'engage à répondre en permanence aux exigences de certification. Il a la responsabilité de s'assurer que ses produits répondent et s'il y a lieu continuent de répondre aux exigences sur lesquelles la certification est fondée, c'est-à-dire :

- Respecter les exigences du cahier des charges concerné dont il a été informé.
- Respecter les exigences du plan de contrôle correspondant et réaliser les autocontrôles nécessaires.
- Respecter les exigences de toutes les autres composantes du programme de certification concerné.
- Respecter les exigences du présent document

L'opérateur s'engage également à :

- accepter les audits/contrôles de l'organisme Certificateur Certipaqt, de l'ODG et de leurs éventuels sous-traitants,
- autoriser et prendre les dispositions nécessaires pour la participation d'observateurs, le cas échéant.

L'opérateur prend toutes les dispositions nécessaires pour la conduite des activités de contrôle (contrôle mené par l'ODG ou par Certipaqt, lors de l'évaluation initiale ou des évaluations de surveillance) y compris la fourniture d'éléments en vue de leur examen tels que : de la documentation et des enregistrements, l'accès au matériel, aux sites, aux zones, aux personnels et sous-traitants de l'opérateur concerné.

L'opérateur s'engage par ailleurs à accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités.

3. UTILISATION DE MARQUES, CERTIFICATS, COMMUNICATION ET PUBLICITE

L'opérateur s'engage à faire des déclarations sur la certification en cohérence avec la portée de la certification.

En particulier :

- l'opérateur s'engage à ne faire état de sa certification que pour indiquer que ses produits sont certifiés comme étant conformes au(x) cahier des charges concerné(s),
- il ne doit pas y avoir d'équivoque sur la portée de la certification : la référence à la certification ne doit être faite que pour les produits certifiés, dans le cadre de la certification octroyée par l'Organisme Certificateur.

Si l'opérateur fournit des copies de certificat à autrui, il doit les reproduire dans leur intégralité ou tel que spécifié par le programme de certification.

Toute communication et publicité doit se faire également dans le respect des éléments suivants :

- l'opérateur ne doit pas utiliser la certification de ses produits d'une façon qui puisse nuire à l'organisme certificateur ni faire de déclaration sur la certification de ses produits que l'organisme certificateur puisse considérer comme trompeuse ou non autorisée,
- en faisant référence à la certification de ses produits dans des supports de communication, tels que documents, brochures ou publicité, l'opérateur se conforme aux exigences de l'organisme certificateur et/ou aux spécifications du programme de certification;
- l'opérateur se conforme à toutes les exigences qui peuvent être prescrites dans le programme de certification du

produit relatives à l'utilisation des marques de conformité et aux informations relatives au produit.

Des références erronées au programme de certification ou une utilisation trompeuse des certificats, des marques ou de tout autre dispositif indiquant qu'un produit est certifié, figurant dans la documentation ou d'autres outils publicitaires doivent être corrigées, par l'opérateur, par une action appropriée et peuvent faire l'objet de sanction.

Par ailleurs, l'opérateur, dans le cadre de la mise en valeur collective de ses produits, utilisant la marque de Certipaqt ou toute autre marque gérée par Certipaqt, en informe systématiquement l'ODG.

Dans le cas où l'opérateur utilise la marque de Certipaqt ou toute autre marque gérée par Certipaqt, il doit le faire dans le respect de l'intégralité des règles d'usage de la marque définies par ou Certipaqt.

Dans le cas contraire, l'opérateur est susceptible de se voir poursuivre en justice.

4. RECLAMATIONS

L'opérateur prend toutes les dispositions nécessaires pour l'instruction des réclamations (clients et consommateurs).

En particulier, il conserve un enregistrement de toutes les réclamations dont il a eu connaissance concernant la conformité aux exigences de certification et met ces enregistrements à la disposition de Certipaqt sur demande, et

- 1) prend toute action appropriée en rapport avec ces réclamations et les imperfections constatées dans les produits qui ont des conséquences sur leur conformité aux exigences de la certification;
- 2) documente les actions entreprises.

Dans le cas des producteurs, éleveurs, le respect de cet engagement est vérifié au niveau du groupement concerné ou maillon suivant de la chaîne de certification concerné.

5. CHANGEMENTS AYANT DES CONSEQUENCES SUR LA CERTIFICATION**a. Evolution du programme de certification :****• Evolution à l'initiative de l'ODG/des opérateurs :**

L'opérateur ne pourra appliquer ou faire appliquer la modification souhaitée qu'après validation des évolutions du programme de certification par les services compétents.

• Evolution à l'initiative de Certipaqt ou de l'INAO :

L'opérateur s'engage à la mise en œuvre de tout changement approprié communiqué par l'OC par l'intermédiaire de l'ODG.

L'ODG tient informé l'opérateur de toute modification, communiquée par Certipaqt, pouvant intervenir au niveau des documents et procédures relatifs à la certification et pour lesquels l'opérateur est identifié comme destinataire en précisant la date d'entrée en vigueur de ces modifications.

Dans tous les cas, Certipaqt décide, en fonction de la nature de la modification, de la procédure d'évaluation à suivre (étude documentaire, audit supplémentaire...).

b. Autres changements :

L'opérateur informe, sans délai, l'ODG des changements qui peuvent avoir des conséquences sur sa capacité à se conformer aux exigences de la certification.

ENGAGEMENT DES OPERATEURS

Notamment, l'opérateur informe, sans délai, l'ODG dans le cas des changements suivants:

- la propriété ou le statut juridique, commercial, et/ou organisationnel;
- l'organisation et la gestion (par exemple le personnel clé tel que les dirigeants, les décisionnaires ou les techniciens);
- les changements apportés au produit ou à la méthode de production;
- les coordonnées de la personne à contacter et les sites de production;
- les changements importants apportés au système de management de la qualité.
- tout événement exceptionnel (exemples : intempérie, incendie, pollution accidentelle...) susceptible d'affecter la conformité du produit.

L'ODG en informe Certipaq. Celui-ci décide de la procédure d'évaluation à suivre (étude documentaire, audit supplémentaire...).

Par ailleurs, au vu des informations fournies, Certipaq peut décider d'une suspension de certification immédiate, ou d'un renforcement de plan d'évaluation, afin de s'assurer du maintien de la conformité du produit.

6. SOUS TRAITANCE

L'opérateur reconnaît le droit à Certipaq de sous-traiter ses activités (audits, contrôles, essais).

7. MANQUEMENTS - ACTIONS CORRECTIVES - SANCTIONS

Le non-respect des **exigences de certification** entraîne un manquement dont le niveau et les sanctions afférentes sont définis dans le programme de certification concerné.

En cas de manquement relevé, l'opérateur définit les actions correctrices et actions correctives nécessaires. L'ODG est informé par l'Organisme Certificateur de tout manquement relevé par ce dernier et assure le suivi des suites données par l'opérateur.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés, l'ODG réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s). Le cas échéant, un plan d'action est proposé par l'ODG à l'OC, en parallèle du traitement du ou des manquements par l'OC.

S'il devait être constatée une situation de dérive généralisée de la mise en œuvre du programme de certification par le client (à savoir, l'ODG et les opérateurs impliqués), compte tenu d'une solidarité des opérateurs impliqués du fait de la certification « de groupe », la sanction de l'OC pourrait être collective (affectant toutes les composantes du client).

L'opérateur doit :

- respecter les décisions du Conseil d'Administration, du Comité de Certification de Certipaq ou des membres permanents de Certipaq.
- mettre en place les actions correctives correspondant à ses propres engagements.

8. DEMANDE DE CERTIFICATION OU EXTENSION DE CERTIFICATION

L'opérateur doit présenter une demande formelle à l'ODG pour tout souhait de certification initiale ou d'extension de certification. Dans ce cadre il doit fournir la preuve de l'engagement et du respect des exigences de certification concernées. L'ODG mandate ensuite formellement Certipaq pour toute demande de certification ou d'extension.

9. RESILIATION, SUSPENSION OU RETRAIT DE LA CERTIFICATION

En cas de résiliation (demande de retrait volontaire de la part de l'opérateur), de suspension, de retrait ou à l'échéance de la certification, l'opérateur cesse immédiatement d'utiliser l'ensemble des moyens de communication (étiquetage, publicité...) qui y fait référence et s'assure que :

- toutes les exigences prévues par le programme de certification concerné sont remplies,
- les exigences applicables des règles d'usage de la marque de Certipaq sont bien respectées,
- et que toute autre mesure exigée dans ce cadre est bien respectée.

En cas de non-respect de ces exigences, Certipaq prendra les mesures adéquates pouvant aller jusqu'à l'information des services officiels compétents.

La suspension ou le retrait du certificat suspend de fait l'habilitation de tous les opérateurs de la filière, et a pour conséquence l'arrêt de la commercialisation de tout produit revendiquant le SIQO ou la CCP concerné.

10. APPELS ET PLAINTES/RECLAMATIONS

L'opérateur peut faire appel d'une décision prononcée par Certipaq. L'appel réalisé n'est pas suspensif de la décision prise. Certipaq transmet à l'opérateur l'information relative au traitement de l'appel ou plainte jusqu'à la décision prise.

Certipaq met à disposition sur demande la description du processus de traitement des appels et plaintes

Annexe : Définitions utiles

Client : organisme ou personne ayant la responsabilité à l'égard d'un organisme de certification de garantir que les **exigences de certification**, incluant les **exigences produit**, sont remplies (source : Norme NF EN ISO/CEI 17065 article 3.1).

Pour les AOC, AOP, IGP, STG, IG spiritueux et les Labels Rouges, le client est : l'Organisme de défense et de gestion (ODG) et tous les opérateurs impliqués (source : Circulaire INAO CIRC 2014-01)

Exigence de certification : exigence spécifiée, incluant l'exigence produit qui doit être remplie par le Client comme condition à l'obtention ou au maintien de la certification (source : Norme NF EN ISO/CEI 17065 article 3.7).

Exigence du produit : exigence qui se rapporte directement à un produit, spécifiée dans des normes ou dans d'autres documents normatifs identifiés par le programme de certification (source : Norme NF EN ISO/CEI 17065 article 3.8).

Programme de certification : système de certification spécifique pour des produits déterminés, auxquels s'appliquent les mêmes exigences spécifiées, des règles et des procédures spécifiques (source : Norme NF EN ISO/CEI 17065 article 3.9).

Portée de la certification : identification

du ou des produits pour lesquels la certification est délivrée,
du programme de certification applicable, et
de la ou des normes et autres documents normatifs, comprenant une date de publication, auxquels le ou les produits sont jugés conformes
(source : Norme NF EN ISO/CEI 17065 article



A faire sur le portail internet : <https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>
ou envoyer par mail à revendication@vins-igp-vaucluse.fr

vinificateurs

Déclaration de REVENDICATION (vin apte au contrôle)

Déclaration partielle **Déclaration globale**

Identité opérateur (nom ou raison sociale)

Adresse :

 : Fax : Courriel :

MILLESIME :

IGP MEDITERANEE	(à cocher)
IGP VAUCLUSE	(à cocher)

Mentions Territoriales de l'IGP Vaucluse (facultatif) : Principauté d'Orange ou Aigues

Identification des lots (millésime, cépage, n° cuve, n° de lot)	Couleur 1=rouge 2=rosé 3=blanc	Volume (hl)	Destiné à la vente en vrac (cocher la case)	Destiné au conditionnement par l'opérateur (cocher la case)	Observations Date de transaction ou conditionnement prévue
			<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	<input type="checkbox"/>	

L'opérateur atteste de l'exactitude des renseignements reportés sur la présente déclaration. Il s'engage à faire une nouvelle déclaration s'il modifie le ou les lots avant transaction ou conditionnement.

Date de dépôt de déclaration :

Signature de l'opérateur :

Cadre réservé au contrôle	
<input type="checkbox"/> Organisme de Contrôle (contrôle externe)	<input type="checkbox"/> ODG (contrôle interne)
Date de déclenchement du contrôle :	Date de réception dossier :
Référence si contrôle antérieur :	Date de prélèvement :
Référence suivi contrôle :	Date de dégustation :



VINS DU
VAUCLUSE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

A faire sur le portail internet : <https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>
ou envoyer par mail à revendication@vins-igp-vaucluse.fr

Déclaration d'Intention de Changement de Dénomination

Identité opérateur (nom ou raison sociale)

Adresse :

 Fax : Courriel :

Déclare vouloir procéder au changement de :

I.G.P.

EN TOUTE HONNETETE (Ce qui suit est une déclaration de recommandation d'engagement en LEx dont le signataire se tient en tout temps responsable)

OUEN □ VSIG (Vin Sans Indication Géographique)

Adresse de l'entrepôt : _____

Identification des lots (contenants, le cas échéant millésime et cépage)	Couleur 1=rouge 2=rosé 3=blanc	Volume initial (hl)	Volume concerné par le changement (hl)	Date de dégustation initiale

Date de mise en œuvre prévue (transaction, conditionnement...) : / /

Date de dépôt de déclaration :/...../.....

Signature de l'opérateur :

Cadre réservé au contrôle	
<input checked="" type="checkbox"/> Organisme de Contrôle (contrôle externe)	<input type="checkbox"/> ODG (contrôle interne)
Date de déclenchement du contrôle :	Date de réception dossier :
Référence si contrôle antérieur :	Décision contrôle :
Référence suivi contrôle :	Date - tampon :





VINS DU
VAUCLUSE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Vinificateurs

Déclaration de Mise en Elevage / Déclaration de Vin Mousseux de Qualité IGP Méditerranée

A nous transmettre avant le 31/12/N+1

Identité opérateur (nom ou raison sociale)

Adresse :

Fax : **Courriel :**

A cocher :

IGP MEDITERANEE (obligatoire si VMQ)	
IGP VAUCLUSE	

Mentions Territoriales de l'IGP Vaucluse (facultatif) : Principauté d'Orange ou Aigues

Identification des lots (contenants, le cas échéant cépage)	Couleur 1=rouge 2=rosé 3=blanc	Volume (hl)	*Spécificité (cocher la case)	Destiné à la vente (cocher la case)	Observations Date de sortie d'élevage ou prise de mousse prévue
			<input type="checkbox"/> élevage <input type="checkbox"/> VMQ	<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	
			<input type="checkbox"/> élevage <input type="checkbox"/> VMQ	<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	
			<input type="checkbox"/> élevage <input type="checkbox"/> VMQ	<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	
			<input type="checkbox"/> élevage <input type="checkbox"/> VMQ	<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	
			<input type="checkbox"/> élevage <input type="checkbox"/> VMQ	<input type="checkbox"/> vrac France <input type="checkbox"/> vrac export	

L'opérateur atteste de l'exactitude des renseignements reportés sur la présente déclaration. Il s'engage à faire une nouvelle déclaration s'il modifie le ou les lots avant transaction ou conditionnement.

Date de dépôt de déclaration :

Signature de l'opérateur :

Cadre réservé au contrôle	
<input type="checkbox"/> Organisme de Contrôle (contrôle externe)	<input type="checkbox"/> ODG (contrôle interne)
Date de déclenchement du contrôle :	Date de réception dossier :
Référence si contrôle antérieur :	Date de prélèvement :
Référence suivi contrôle :	Date de dégustation :

NORMES ANALYTIQUES 2021

TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

Vaucluse, Méditerranée

Minimum : **9 % vol**

Maximum : **20 % vol** pour les vins non enrichis
(limité à **15 % vol** pour les vins enrichis)

ACIDITE TOTALE :

Vaucluse, Méditerranée

≥ **2,28 g H₂SO₄/l**

ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

Titre alcoométrique de 9% vol à 20 % vol

Vaucluse, Méditerranée

Blanc et rosé :

Acidité volatile ≤ **0,88g H₂SO₄/l**

Rouge:

Acidité volatile ≤ **0,98g H₂SO₄/l**

IGP Méditerranée BLANC uniquement : si Titre alcoométrique de 15% vol à 20% vol avec Teneur en glucose + fructose ≥ 45 g/l : Acidité volatile ≤ 1,20 g H₂SO₄/l et SO₂ <300 mg/l

SO₂ TOTAL (BLANC, ROSE OU ROUGE):

	Vins blancs		Vins rosés		Vins rouges	
Teneurs en glucose/fructose	≤ 5 g	> 5 g	>45g*	< 5 g	> 5 g	< 5 g
Teneur maxi. en SO ₂ (mg/l)	200	250	300	200	250	150

* Uniquement pour l'IGP Méditerranée

NORMES ANALYTIQUES Vin Mousseux de Qualité en IGP MEDITERRANEE uniquement :

TAV acquis: **min. 10 % vol**

TAV total vin de base : **min. 9 % vol**

Acidité totale exprimée en acide tartrique : **aucune exigence**

Anhydride sulfureux SO₂ : **maxi. 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : **1.20g/l (24,48 meq/l)**

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : **min. 3.5 bars**

RECOLTE 2021



Mandat de prélèvement SEPA Direct Debit - SDD

IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Vous vous engagez avec l'entreprise suivante :

Nom	SYNDICAT DES VINS DE VAUCLUSE		
Adresse	8 ROUTE DE CARPENTRAS		
Code Postal	84190	Ville	BEAUMES DE VENISE
ICS	FR64ZZZ577657		

REFERENCE DU MANDAT

Cette Référence Unique du Mandat est à conserver et à rappeler dans tous vos courriers

Votre numéro CVI =

Conditions générales d'utilisation de votre mandat

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez (A) SYNDICAT DES VINS DE VAUCLUSE à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et (B) votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de paiement de SYNDICAT DES VINS DE VAUCLUSE. Vous bénéficiez d'un droit de remboursement par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

IDENTIFICATION DU CLIENT

En ce qui vous concerne, nous avons besoin des éléments suivants

Votre nom et Prénom

Nom _____
Prénom _____

Votre adresse

N° et Rue _____

Code Postal _____

Ville _____

**Vos coordonnées
bancaires**

BIC _____

Le BIC est le Code International d'Identification de votre banque

IBAN _____

Votre IBAN est le numéro d'identification internationale de votre compte

Type de paiement Récurrent

Ponctuel

Votre signature

Date _____

Ville BEAUMES DE VENISE

Date de signature de votre mandat

Lieu de signature de votre mandat

Votre signature validant votre autorisation

REFERENCE DU CONTRAT N. d'identification du contrat

Description du contrat

BULLETIN DE NON ADHESION à l'ODG

Comme sur les campagnes précédentes, l'adhésion de votre structure se fera automatiquement lors de votre première revendication. Cependant vous avez la possibilité de choisir de ne pas être adhérent au Syndicat en cochant la case ci-dessous :

- Je prends note de la tarification établie dans le tableau ci-dessous et m'engage à régler les frais de Revendication au réel pour le millésime 2021 et non sur le tarif mutualisé (détailé dans le guide de récolte).

FRAIS DE CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNAUX TARIF NON-ADHERENTS SYNDICAT

Tarifs votés en AG le 13/02/2013

TYPE	QUANTITE	PU	TOTAL
FORFAIT TEMPS DEPLACEMENT A/R 22€/H logiciel MAPPY		22,00	
FORFAIT COLLECTE - NB DE LOTS		1,83	
NB KILOMETRES A/R logiciel MAPPY		1,15	
TOTAL HT			
		0,20	
TOTAL TTC			- € A

TYPE	QUANTITE	PU	TOTAL
CONTRÔLE EXTERNE	HL	0,10	
CONTRÔLE INTERNE	HL	0,65	
redevance INTERMED <i>si revendication en IGP Méditerranée</i>	HL	0,15	
TOTAL HT			
		0,20	
redevance INAO	HL	0,030	
TOTAL TTC			- € B

TOTAL A+B = - €

ATTENTION : bulletin à nous renvoyer uniquement si vous souhaitez ne pas adhérer à l'ODG pour la campagne 2021/2022





VINS DU
VAUCLUSE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

PLANNING DES DEGUSTATIONS - RECOLTES 2020 et 2021

Date limite de dépôt des dossiers le lundi avant midi	Date de la DEGUSTATION LE VENDREDI	Date de prélèvement en fonction des secteurs
23 Aout 2021	03 Septembre 2021	Début de Semaine 35
06 Septembre 2021	17 Septembre 2021	Début de Semaine 37
27 Septembre 2021	08 Octobre 2021	Début de Semaine 40
04 Octobre 2021	15 Octobre 2021	Début de Semaine 41

La sortie des Vins Primeurs récolte 2021 est le jeudi 21 octobre 2021 à 00h00

18 Octobre 2021	29 Octobre 2021	Début de Semaine 43
25 Octobre 2021	05 Novembre 2021	Début de Semaine 44
01 Novembre 2021	12 Novembre 2021	Début de Semaine 45
08 Novembre 2021	19 Novembre 2021	Début de Semaine 46
15 Novembre 2021	26 Novembre 2021	Début de Semaine 47
22 Novembre 2021	03 Décembre 2021	Début de Semaine 48
29 Novembre 2021	10 Décembre 2021	Début de Semaine 49
06 Décembre 2021	17 Décembre 2021	Début de Semaine 50

Tous les volumes de la récolte 2020 devront avoir été présentés avant le 31 décembre 2021 ou mis en élevage (annexe 5)

FERMETURE DES BUREAUX DU 18 DECEMBRE 2021 AU 03 JANVIER 2022

27 Décembre 2021	07 Janvier 2022	Début de Semaine 1
03 Janvier 2022	14 Janvier 2022	Début de Semaine 2
10 Janvier 2022	21 Janvier 2022	Début de Semaine 3
17 Janvier 2022	28 Janvier 2022	Début de Semaine 4
24 Janvier 2022	04 Février 2022	Début de Semaine 5
31 Janvier 2022	11 Février 2022	Début de Semaine 6
07 Février 2022	18 Février 2022	Début de Semaine 7
14 Février 2022	25 Février 2022	Début de Semaine 8
21 Février 2022	04 Mars 2022	Début de Semaine 9
28 Février 2022	11 Mars 2022	Début de Semaine 10
07 Mars 2022	18 Mars 2022	Début de Semaine 11
14 Mars 2022	25 Mars 2022	Début de Semaine 12
28 Mars 2022	08 Avril 2022	Début de Semaine 14
18 Avril 2022	29 Avril 2022	Début de Semaine 17
02 Mai 2022	13 Mai 2022	Début de Semaine 19
16 Mai 2022	25 Mai 2022 mercredi	Début de Semaine 21
23 Mai 2022	03 Juin 2022	Début de Semaine 22
20 Juin 2022	01 juillet 2022	Début de Semaine 26

FERMETURE DES BUREAUX DU 30 JUILLET 2022 AU 15 AOUT 2022





VINS DU
VAUCLUSE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

LES OBLIGATIONS DECLARATIVES PERMETTANT DE REVENDIQUER DE L'IGP

TYPE DE DECLARATION	DATE ET PERIODICITE	DESTINATION
HABILITATION MODIFICATION DE VOTRE HABILITATION	Pour tout nouvel opérateur Avant toute autre déclaration REVENDICATION Permettant de présenter vos vins prêts à la commission organoleptique en vue de leur commercialisation 100% des lots commercialisés d'un opérateur en IGP doivent, <u>AUPREALABLE</u> , avoir fait l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique	ODG qui transmettra à INAO et OC (Certipac)
INTENTION DE CHANGEMENT DENOMINATION AVANT LE 31/07/2022 Permettant de modifier l'IGP d'un vin Contrôle Documentaire uniquement	Dès que les vins sont prêts à être commercialisés pendant la campagne et jusqu'au 31 décembre N+1. Bien indiquer la destination du vin (vrac France / export / conditionnement) ainsi que le millésime et la destination particulière des lots mis en élevage ou destinées à produire des vins mousseux de qualité. Autant de fois que nécessaire sur la campagne	O.D.G qui organisera les contrôles internes nécessaires Dès réception de cette déclaration, l'ODG vous transmettra un accusé de réception validant son dépôt ainsi que la date de dégustation affectée
INTENTION DE CHANGEMENT DENOMINATION VERS IGP MEDITERRANEE APRES LE 31/07/2022 Contrôle Organoleptique et Analytique OBLIGATOIRE	Tous changements à destination de l'IGP Méditerranée réalisés au-delà du 31/07/2022. Avant la commercialisation vrac ou le conditionnement.	À transmettre à l'ODG en charge
CONDITIONNEMENT/VENTE VRAC A L'EXPORT NE CONCERNE QUE LES CONDITIONNEURS NON VINIFICATEURS	Autant de fois que nécessaire Dès que les vins en élevage et les vins mousseux de qualité (attention IGP Méditerranée seulement) sont prêts à être commercialisés pendant la campagne et jusqu'au 31/12/2022. Autant de fois que nécessaire sur la campagne	Contrôles effectués par OC si conditionneurs en contrôle externe ou pas l'ODG si conditionneur en contrôle interne
+ les opérateurs vinificateurs ayant revendiqué de l'élevage et/ou du VMQ	O.D.G qui organisera les contrôles internes nécessaires	

Toutes ces démarches peuvent être :

- ❖ Adressés par mail sur demande auprès de notre secrétariat e.mail : revendication@vins-igp-vaucluse.fr
- ❖ Réalisés par vous-même avec vos codes d'accès <https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>

MEMO CAHIER DES CHARGES - IGP VAUCLUSE

DONNEES	
Age des vignes pour produire	A partir de la 3 ^{ème} feuille – Plantation 2018-2019 <u>Pour VSIG : Pas de conditions</u>
Origine des raisins	100% de la zone revendiquée
Rendement	120hl/ha de Vin Clair (+ 10hl/ha bourbes, lies, non vins, jus de fruits) <u>Pour VSIG : Pas de limite de rendement (attention_ aux parcelles « éponge »)</u>
Mentions Territoriales	Principauté d'Orange ou Aigues La mention doit figurer dans la déclaration de revendication
Millésime	Le vin doit être à 100% du millésime revendiqué (la règle des 85-15 ne peut être mis en place qu'a posteriori de la revendication et du contrôle)
Mention cépage sur étiquette (1, 2 ou 3 cépages) en IGP	Le ou les cépages doivent être mentionnés sur la Déclaration de revendication (en précisant les pourcentages de chacun en cas de bimati cépages / le moins présent des 2 ou 3 cépages doit être à minimum 16%).
Changement de Dénomination	Les conditions de production doivent être respectées (attention la liste des cépages autorisés est plus restrictive si vous changez vers l'IGP Méditerranée) Pour les Opérateurs Vinificateurs c'est un simple contrôle documentaire jusqu'au 31/07/2022 (au-delà contrôle organoleptique et analytique si le lot est changé en IGP Méditerranée. Le lot restera dans l'IGP d'origine jusqu'au résultat conforme. Pour les Opérateurs Non Vinificateurs : passage en commission organoleptique obligatoire, les lots sont bloqués au chai jusqu'au résultat du contrôle.
Degré Mini - maximum	<u>Degré maxi : 20%vol. si vin non enrichi</u> <u>Degré mini : 9%vol</u> 15% vol. si vin enrichi (l'enrichissement est à préciser dans la déclaration de revendication dans la zone « observations »)

Revendication des vins	A faire avant le 31/12/N+1 en cas d'élèvage ou VMQ. <u>Ex : millésime 2020 avant le 31/12/2021</u>
	Dans le même champ visuel et peu importe l'ordre : Vous pouvez étiqueter
	Vaucluse Indication géographique protégée
	Ou
	Vaucluse + Logo  (couleurs officielles ou noir et blanc)
	Ou
	Indication géographique protégée Vaucluse
	Si utilisation d'une mention territoriale : Principauté d'Orange (possibilité de mettre Principauté d'Orange avant Vaucluse)
	Vaucluse Principauté d'Orange Indication géographique protégée
	Ou
	Vaucluse Principauté d'Orange + Logo  (couleurs officielles ou noir et blanc)
	Ou
	Indication géographique protégée Vaucluse Principauté d'Orange
Etiquetage	
	Allergènes:
	L'obligation d'étiquetage concerne uniquement les vins élaborés entièrement ou partiellement à partir de raisins <u>de la récolte 2012</u> , n'y a pas de délai pour écouler les stocks d'étiquettes.
	A noter <u>qu'il n'y a pas d'obligation</u> d'analyse systématique pour les opérateurs.
	Comme pour les sulfites, le logo ne peut pas remplacer la mention « contient de l'œuf », « contient du lait », il peut simplement compléter.
	Adresse de l'embouteilleur:
	Il n'y a plus d'obligation de codifier, vous pouvez utiliser le nom de la ville où les vins ont été conditionnés
	Codage facultatif
	Pour les vins bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP, ces indications peuvent figurer :
	*Soit en caractères identiques et de même couleur, ne dépassant pas la moitié de ceux utilisés pour l'AOC ou l'IGP
	*Soit en utilisant un code.

Campagne 2021-2022 : Mémo Conditions de production

Cahier des charges et Plan de Contrôle sur www.igpmed.fr

Intégration de 18 nouveaux cépages en 2021, demandez les fiches descriptives à la Fédération

1/ Vinification

- Vin tranquille rouge, rosé et blanc, primeur/nouveau
- Vin mousseux rouge, rosé et blanc

2/ Zone de production

Origine des raisins : 100 % dans la zone de production

⇒ Départements Alpes de Haute Provence, Alpes Maritimes, Hautes Alpes, Ardèche, Bouches du Rhône, Corse du Sud et Haute Corse, Drôme, Var et Vaucluse et les territoires des communes suivantes :

- Département de l'Isère : toutes les communes dans les cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud, la commune de Saint-Lattier dans le canton de Saint-Marcellin,
- Département de la Loire : toutes les communes dans le canton de Pélussin, les communes de Tartaras, de Saint-Joseph, de Saint-Martin-la-Plaine, de Génilac, de Dargoire et de Châteauneuf dans le canton de Rive-de-Gier, les communes de Chagnon, de Cellieu dans le canton de La Grand-Croix,
- Département du Rhône : les communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas dans le canton de Givors, les communes de Condrieu, de Tupin-et-Semons, d'Ampuis, de Saint-Romain-en-Gal, de Loire-sur-Rhône, de Trèves, de Les Haies, de Longes, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, de Sainte-Colombe dans le canton de Condrieu, les communes de Rontalon, de Saint-Didier-sous-Riverie, de Saint-Maurice-sur-Dargoire, de Saint-Sorlin et de Soucieu-en-Jarrest dans le canton de Mornant.

Unités Géographiques plus petites

- Coteaux de Montélimar

Revendication possible pour le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Marsanne et Montélimar 1 : toutes les communes.
- Canton de Dieulefit : toutes les communes, à l'exception de la commune de La Roche-Saint-Secret-Béconne.
- Cantons de Montélimar 2 : toutes les communes, à l'exception d'Allan, Châteauneuf-du-Rhône et Malataverne.

- Comté de Grignan

Revendication possible pour le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Grignan, de Loriol-sur-Drôme, de Pierrelatte, de Saint-Paul-Trois-Châteaux : toutes les communes,
- Canton de Dieulefit : commune de la Roche-Saint-Secret-Béconne ;
- Canton de Montélimar 2 : commune d'Allan, Châteauneuf du Rhône et Malataverne,
- Canton de Nyons : communes de Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon,
- Saint-Maurice-sur-Eygues, Venterol, Vinsobres,
- Canton de Buis-les-Baronnies : communes de Mérindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze.

3/ Zone de vinification

Vins tranquilles

Départements de production + zone de proximité immédiate ⇒ les arrondissements limitrophes suivants :

- Département de la Loire
 - arrondissement de Saint-Etienne,
 - arrondissements de Montbrison et de Roanne
- Département du Rhône
 - arrondissement de Lyon,
 - arrondissement de Villefranche-sur-Saône
- Département de l'Ain
 - arrondissement de Bourg-en-Bresse
- Département de la Savoie
 - arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne
- Département de l'Isère
 - arrondissements de Grenoble et de Vienne.
 - arrondissement de La Tour-du-Pin
- Département du Gard
 - arrondissement de Nîmes et d'Alès
- Département de la Lozère
 - arrondissement de Mende
- Département de la Haute Loire
 - arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux

Vins mousseux

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » est constituée des territoires précités et est étendue à la totalité des départements suivants : l'Ain et la Savoie.

4/ Entrée en production des jeunes vignes

3ème feuille (vigne plantée sur la campagne 2018-2019) entrera en production IGP pour la récolte 2021.

5a/ Liste des cépages autorisés à la plantation

A - aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, **artaban N, assyrtiko B**, aubun N,
B - barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N,
C - **cabernet blanc B, cabernet cortis N**, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N,
D - danlas B,
E - egiodola N,
F - **floréal B**,
G - gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B,
J - jurançon noir N,
L - lival N, listan B, lledoner pelut N,
M - macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollar N, **monarch N**, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, **muscaris B**, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B,
N - **nebbiolo N**, nielluccio N,
P - petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, **pinotage N**, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, **prior N**
R - ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B,
S - **sauvignac B**, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, semillon B, seyval B, **solaris B, soreli B**, **souvignier Gris**, syrah N,
T - tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N,
U - ugni blanc B,
V - valdiguié N, varousset N, **verdejo B**, vermentino B, **vidoc N**, villard blanc B, villard noir N, viognier B, **voltis N**
X - **xinomavro N**

5b/ Liste des cépages autorisés à l'étiquetage

A - alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, **artaban N, assyrtiko B**, aubun N,
B - barbaroux Rs, bourboulenc B,
C - **cabernet blanc B, cabernet cortis N**, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, counoise N,
E - égirodola N,
F - **floréal B**,
G - gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B,
M - macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, **monarch N**, mourvèdre N, muscardin N, **muscaris B**, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N,
N - **nebbiolo N**, nielluccio N,
P - petit manseng B, petit verdot N, **pinotage N**, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, **prior N**
R - rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, semillon B, syrah N,
S - **sauvignac B**, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, semillon B, **solaris B, soreli B**, **souvignier Gris**, syrah N,
T - tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N,
U - ugni blanc B,
V - **verdejo B**, vermentino B, **vidoc N**, viognier B, **voltis N**
X - **xinomavro N**

6/ Rendement vin clair maximum

120 hl/ha sur les 3 couleurs (+10 hl/ha maxi pour bourbes, lies et non vin)

7/ Caractéristiques organoleptiques

TAV minimum acquis

- Minimum : **9° % vol**
- Maximum : **20 % vol** pour les vins non enrichis (**15 % vol pour les vins enrichis**)

Acidité totale : 2.28 g H₂SO₄ (soit 3.5g/l exprimé en acide tartrique ou 46.6 meq/l minimum)

Acidité volatile

Blanc et rosé : **≤ 0,88 g H₂SO₄/l** (soit 18 meq/l)

Rouge : **≤ 0,98 g H₂SO₄/l** (soit 20 meq/l)

Vin blanc non enrichi compris entre 15 et 20% vol, sucres résiduels ≥ 45 g **≤ 1,20 g H₂SO₄/l**

SO₂ total

	Vins blancs ET rosés		Vins rouges	
	< 5 g	> 5 g	< 5 g	> 5 g
Teneurs en sucres	200			
Teneur maxi. en SO ₂ (mg/l)		250	150	200

Pour les blancs uniquement, qui ont une teneur en sucres ≥ 45 g & un TAV total compris entre 15 et 20%, la teneur maximum en SO₂ est de 300mg/l.

Normes spécifiques vin mousseux de qualité

TAV acquis minimum **10 % vol**

TAV total vin de base minimum **9 % vol**

Acidité totale exprimée en acide tartrique : **3.5g/l** exprimé en acide tartrique soit 46.6 meq / l

Anhydride sulfureux SO₂ : **185 mg/l** maximum

Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ :

Blanc et rosé : **0.88g/l** soit 18 méq/l (**≤ 0,88g H₂SO₄/l**)

Rouge : **0.98 g/l** soit 20 méq/l (**≤ 0,98g H₂SO₄/l**)

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : **3.5 bars** minimum

Prise de Mousse : 2 méthodes

- Méthode Charmat, en cuve close : 6 mois
- Méthode traditionnelle : 9 mois

8/ Enrichissement

L'IGP Méditerranée s'est alignée sur chaque département.

Contactez le syndicat du département qui vous concerne pour savoir si l'enrichissement a été demandé, (par MCR et éventuellement saccharose selon le département concerné) et accordé par le préfet pour cette campagne. N'oubliez pas de préciser si le vin a été enrichi dans votre demande de revendication (pour la vérification des analyses).

9/ Acidification

En tant qu'opérateur, vous pouvez demander sans autorisation l'acidification dans les départements suivants : Hautes Alpes, Alpes de Hautes Provence, Alpes Maritimes, Ardèche, Bouches du Rhône, Corse du sud, Haute Corse, Var, Vaucluse, et dans les arrondissements suivants de la Drôme : Valence, Die (à

l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar), Nyons et les cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar.

L'acidification est limitée à 2,5 g/l en acide tartrique (33 meq/l). Elle peut s'effectuer à tout moment. Elle doit se faire dans l'entreprise de vinification ou dans la zone viticole où les raisins ont été récoltés et un vin ne peut être acidifié qu'une seule fois (pas de fractionnement possible).

Pour un même produit, il n'est pas possible de procéder à une acidification et à un enrichissement, ni à une acidification et à une décalcification.

Les documents d'accompagnements doivent préciser que le vin a été acidifié.

La procédure de déclaration est la suivante :

1. Envoi à la DIRECCTE (fraudes régionales) par email, par courrier postal ou par fax
2. Délais : au plus tard le 2e jour suivant l'acidification.
Si d'autres vins sont acidifiés, il n'est pas nécessaire d'envoyer d'autres déclarations : la première vaut pour toute la campagne.
3. Mention des éléments suivants : nom et adresse du déclarant, objet de la déclaration (acidification), lieu où s'est déroulée l'acidification

L'opérateur doit également indiquer toute acidification dans ses registres.

Il précise également la nature des produits utilisés et la quantité de produit utilisée.

9 – Obligations déclaratives

▪ Déclaration d'identification

C'est votre 1^{ère} obligation à remplir qui vous permet ensuite d'être opérateur du signe de qualité IGP Méditerranée.

Vous êtes vinificateur : vous devez vous adresser à l'ODG qui gère les IGP de votre département.

Vous êtes non-vinificateur : vous devez vous adresser directement à la fédération.

▪ Déclaration de récolte

Elle doit être remplie avant le 10 décembre, et le 15 janvier pour les SV11-SV12.

L'IGP Méditerranée doit être clairement indiquée, volume réparti par couleur et **type de produit (tranquille ou effervescent)**.

Le cépage doit être mentionné si vous souhaitez le conserver en cas de déclassement en sans IG.

Codes Produits

Vins tranquilles : Blanc 3Bo07 - Rosé 3So07 – Rouge 3Ro07

Vins effervescents : Blanc 3Bo07M – Rosé 3So07M – Rouge 3Ro07M

▪ Déclaration de revendication (partielle ou totale)

Avant la commercialisation ou le conditionnement.

Au plus tard le 31 décembre récolte N+1 (31 décembre 2020 pour la récolte 2019).

▪ Déclaration de modification de l'outil de production

Si modification du CVI, au plus tard avec la déclaration de récolte.

▪ Déclaration de changement de dénomination vers Méditerranée

- Traçabilité du respect des conditions de production de l'IGP Méditerranée,

- **Dégustation du lot si la demande intervient après le 31/07 N+1,**

- Analyse par un laboratoire accrédité COFRAC (TAV, SO₂, l'AV, l'AT) de maximum 2 mois à la date de la dégustation.

- Un seul contrôle possible, le lot est bloqué jusqu'au résultat de la dégustation

Si la dégustation ou l'analyse est négative, le lot reste dans l'IGP initiale.

▪ Déclaration de conditionnement

En tant qu'opérateur vinificateur conditionneur, vous pouvez être contrôlé sur vos conditionnements (5% des conditionneurs par an).

La fédération vérifie le respect de cette fréquence, le contrôle est réalisé par l'ODG à qui vous adressez vos revendications.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

La réglementation européenne autorise les étiquetages suivants :

- Utilisation du seul signe de qualité en toute lettre ⇒ Indication Géographique Protégée
Il n'est pas possible d'utiliser seul l'acronyme IGP
- Utilisation de la seule mention traditionnelle ⇒ Vin de Pays
Dans ce cas le logo IGP est obligatoire (réglementation nationale) – Il peut être en Noir & Blanc
- Utilisation des 2 mentions : Non conseillé car peu lisible par le consommateur

Le logo IGP peut être utilisé en couleurs ou en noir et blanc.

La taille des caractères n'est pas un élément réglementaire.

Préconisation de l'ODG

Utilisation du signe de qualité Indication Géographique Protégée pour familiariser le consommateur avec ce nouveau signe, et idéalement utilisation également du logo pour les mêmes raisons.

Indication Géographique Protégée
MEDITERRANEE

MEDITERRANEE
Indication Géographique Protégée

AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE EXTERNE



Organisme de Certification

CERTIPAQ

44 rue La Quintinie - 75015 - Paris

Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

www.certipaq.com

Antenne régionale

Sandrine Verdier et Jean Baptiste Rouvière

10 rue des Ecoles - 84230 Châteauneuf du pape

Tél : 04 90 22 78 12 | Fax : 04 90 22 78 27 |

jbrouvriere@certipaq.com; sverdier@certipaq.com



198 Chemin des Entrages – 13 300 Salon de Provence

Tel : 04 90 55 45 56

Mails : contact@igpmed.fr ; controle@igpmed.fr

Responsable : Axelle FICHTNER

Tel : 06 22 50 73 29 - Mail : axelle-fichtner@igpmed.fr

Site Internet : www.igpmed.fr – <https://igp.vins.24eme.fr>

Cahier des charges

- ✓ Zone géographique de production (lieu de récolte des raisins)
⇒ Exclusion de la zone de production de l'AOP Clairette de Die.
- ✓ Zone de proximité immédiate (vinification & prise de mousse)
⇒ Extension de la zone de production immédiate à l'Ain et la Savoie
- ✓ TAV total vin de base \geq 9% vol
TAV acquis \geq 10% vol
Acidité totale : 3.5g/l exprimé en acide tartrique soit 46.6 meq /l
Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : Blanc et Rosé : 0.88g/l soit 18 méq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 méq/l
Anhydride sulfureux SO₂ : 185 mg/l maximum
Surpression minimale 3.5 bars à 20°C
- ✓ Uniquement en VMQ (vin mousseux de qualité)
⇒ Méthode Charmat (cuve close, vieillissement minimum 6 mois)
⇒ Méthode traditionnelle (bouteille, vieillissement minimum 9 mois)

Etiquetage

- ✓ Type de produits selon leur teneur en sucre - ou dosage - apporté par la liqueur d'expédition :
 - brut nature (0 - 3 g par litre)
 - extra brut (0 - 6 g par litre)
 - brut (0 - 12 g par litre)
 - extra-sec (12 - 17 g par litre)
 - sec (17 - 32 g par litre)
 - demi-sec (32 - 50 g par litre)
 - doux (plus de 50 g par litre)
- ✓ Utilisation du terme « Méthode Traditionnelle »
L'expression « méthode traditionnelle » ne peut être utilisée que si le produit :
 - a été rendu mousseux par 2nde fermentation alcoolique en bouteille
 - s'est trouvé sans interruption sur lies pendant au moins 9 mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée
 - a été séparé des lies par dégorgement

Obligations de l'opérateur

✓ **Déclaration de Récolte**

Renseigner les codes suivant par couleur :

- VMQ Blanc : 3B007M
- VMQ Rosé : 3S007M
- VMQ Rouge : 3R007M

✓ **Contrôle produit**

Le vin est contrôlé une fois le vin conditionné.

▪ Vinificateurs

1. Envoi de la **déclaration de revendication avec la case cochée « VMQ » et la date de conditionnement estimée à votre ODG de département**
2. Le vin est envoyé à un prestataire dans la zone de proximité immédiate de la dénomination pour la prise de mousse
3. Dès que la date de conditionnement est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité », avec le n° de lot à l'ODG de département et la date de conditionnement.
4. Prélèvement de 3 échantillons du lot conditionné par l'ODG chez le prestataire & contrôle analytique et organoleptique.

▪ Non vinificateurs

1. Achat de vins tranquilles revendiqués et certifiés en IGP Méditerranée
2. Dès que la mise en bouteille est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement à l'ODG Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique

LISTE DES DEFAUTS

Notes de 39 à 48 = CONFORME – niveau qualité TRES BIEN

Notes de 30 à 38 = CONFORME – niveau qualité BIEN

Notes de 29 = CONFORME – niveau qualité CORRECT

Notes de 20 à 28 = AJOURNE

Notes de 0 à 19 = AJOURNE - DEFAUT REDHIBITOIRE – DECLASSEMENT VSIG

RAPPEL : VOLATILE ET BRETT NE SONT PAS DANS LA LISTE DES DEFAUTS

Défaut	Définition	Rédhhibitoire
Acescence	Odeur d'acétate d'éthyle	En fonction du degré d'intensité
Acétique – Piqué	Odeur et goût de l'acide acétique	En fonction du degré d'intensité
Amer – amande amère	Sensation d'amertume	
Apre - astringent	Sensation forte et désagréable d'astringence	
Asséchant - sec	Vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche	
Brunissement – taché	Vin rouge : couleur brune Vin blanc : couleur jaune ou reflet rouge dans un vin blanc	
Couleur altérée	Couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect original	
Caoutchouc	Odeur caractéristique du caoutchouc ou du caoutchouc brûlé	
Champignon – mois - bouchon	Odeur de champignon ou de mois	En fonction du degré d'intensité
	Caractère de cuit des constituants	
Ciment – poussiéreux – terreux – tartre sec	Goût de ciment, sec et poussiéreux, ou de terre	
Croupi – serpillière	Odeur de serpillière ou d'eau croupie	En fonction du degré d'intensité
Déséquilibré - lourd	Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence	
Dilué	Vin manquant de concentration, de structure	En fonction du degré d'intensité
Ecurie- animal - phénolé	Forte odeur d'écurie, sueur de	En fonction du degré

LISTE DES DÉFAUTS

Notes de 39 à 48 = CONFORME – niveau qualité TRES BIEN

Notes de 30 à 38 = CONFORME – niveau qualité BIEN

Notes de 29 = CONFORME – niveau qualité CORRECT

Notes de 20 à 28 = AJOURNE

Notes de 0 à 19 = AJOURNE - DÉFAUT REDHIBITOIRE – DECLASSEMENT VSIG

	cheval dans les vins rouges	d'intensité
Event - Ethanal	Odeur caractéristique d'éthanal	En fonction du degré d'intensité
Gouache – pharmacie – chimie – plastique – solvant - hydrocarbures	Odeurs désagréables	En fonction du degré d'intensité
H₂S – Réduction	Odeur caractéristique d'œuf pourri d'un vin réduit	
Herbacé – vert – rafle – punaise écrasée	Odeur de feuilles ou d'herbe, de rafle – manque de maturité	
Lactique	Odeur et saveur évoquant les produits laitiers	
Levure	Odeur rappelant le levain	
Lie	Odeur et goût caractéristiques de lies réduites	
Maire – insuffisant - plat	Vin déséquilibré manquant de corps de chair et de matière	En fonction du degré d'intensité
Mercaptan	Odeur fétide évoquant celle du gaz de ville	
Métallique - cuivre	Goût qui évoque le métal par a dureté	
Oxydé - cuit - Usé	Vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation	En fonction du degré d'intensité
Papier	Goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier	En fonction du degré d'intensité
Pas net - sale	Manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs	
Pourri – phéniqué - botrytis	Pourriture grise	En fonction du degré d'intensité
SO₂	Odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant	
Souris	Odeur rappelant celle des souris et de l'acétamide. Gout de souris, pop-corn	