

Mémo Effervescents IGP Méditerranée

1. 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 minimum 9° - TAV réel minimum 9.5°
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)
- ✓ 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)

2. Obligations de l'opérateur

- ✓ Envoi de la déclaration de Récolte
 - ⇒ Renseigner les codes suivant par couleur :
 - VMQ Blanc : 3B007M
 - VMQ Rosé : 3S007M
 - VMQ Rouge : 3R007M
- ✓ Contrôle produit
 - ⇒ Vinificateurs
 - Envoi de la revendication avec la case cochée « VMQ »
 - Le produit est contrôlé une fois le vin conditionné.
 - Une fois le vin prêt, envoi de la déclaration de conditionnement en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité »
 - Contrôle du produit dès réception de la déclaration par l'ODG concerné
 - ⇒ Non vinificateurs
 - Une fois le vin prêt, envoi de la déclaration de conditionnement en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité »
 - Contrôle du produit dès réception de la déclaration par Inter-Med