



Fédération Drômoise des IGP viticoles – ODG Drôme

Bureau Viti 26 – Immeuble CER FRANCE Drôme Vaucluse

ZA des Grands Crus – 1575, chemin des Levées

26600 TAIN L'HERMITAGE

Tél : 04 75 07 80 06 – 06 12 02 41 03

Email : viti26@orange.fr

Indication Géographique Protégée

ODG Drôme GUIDE RECOLTE 2020

Sur le site www.igpvins.fr en cliquant sur le département 26 sont téléchargeables :

- les cahiers des charges gérés par l'ODG 26,
- le plan de contrôle,
- les formulaires à utiliser pour la campagne,
- le calendrier des dégustations.



Sommaire

I	Dénomination	p.3
II	Conditions de rendement	p.3
III	Origine des raisins	p.4
IV	Déclaration de récolte	p.4
V	Changement de dénomination	p.4
VI	Normes analytiques	p.5
VII	Obligations déclaratives : rappel.....	p.6
VIII	Contrôles	p.8
IX	Contrôles internes.....	p.8
X	Vins primeurs	p.9
XI	Millésime 2018	p.9
XII	Etiquetage	p.10
XIII	Facturation	p.12
XIV	En résumé	p.12

ANNEXES

ANNEXE 1 : Grille de calculs

ANNEXE 2 : Organisation des contrôles organoleptiques

I – DENOMINATION

Depuis la récolte 2011, seuls peuvent prétendre à l'Indication Géographique Protégée les vins initialement reconnus :

- Vin de Pays Collines Rhodaniennes,
- Vin de Pays Ardèche,
- Vin de Pays Coteaux des Baronniees,
- Vin de Pays Drôme,
- Vin de Pays Méditerranée.

Les IGP "Drôme" et "Méditerranée" peuvent être complétées par le nom des unités géographiques plus petites **"Comté de Grignan" ou "Coteaux de Montélimar"** selon les conditions fixées par le cahier des charges.

Le cahier des charges de l'IGP Méditerranée ouvre la possibilité d'élaborer des Vins Mousseux de Qualité.

II- CONDITIONS DE RENDEMENT

Les conditions de rendement s'entendent désormais VIN CLAIR ou VIN FINI hors bourbes et lies selon les conditions fixées par chaque cahier des charges.

TABLEAU RECAPITULATIF DES RENDEMENTS

I.G.P	Couleur	Rendement maximum	Lies, Bourbes etc....
Collines Rhodaniennes	rouge, rosé, blanc	80 hl/ha	+ 5 hl/ha
Ardèche	rouge, rosé, blanc	90 hl/ha	+ 10 hl/ha
Coteaux des Baronniees	rouge, rosé, blanc	90 hl/ha	+ 5 hl/ha
Drôme	rouge, rosé, blanc	120 hl/ha	+ 10 hl/ha
Méditerranée	rouge, rosé, blanc	120 hl/ha	+ 10 hl/ha

En fonction de vos circuits de commercialisation déjà établis, nous vous conseillons de déclarer les volumes pré engagés dans les dénominations concernées.

Il n'y a plus de différence entre les différents types d'exploitation (mixte AOC/I.G.P./Vin de France)

La règle des 10 % n'est plus en vigueur pour les exploitations mixtes AOC/I.G.P. ou AOC/Vin de France.

III – ORIGINE DES RAISINS

Tous les volumes revendiqués en I.G.P. doivent obligatoirement être issus à 100 % de la zone géographique prévue dans le cahier des charges de l'IGP concernée.

Une zone de proximité immédiate est définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins.

IV – DECLARATION DE RECOLTE

La copie de la Déclaration de Récolte des caves particulières devra parvenir à l'ODG au plus tard le 31 Décembre 2020.

La copie de la déclaration de production des caves coopératives et des négociants vinificateurs devra parvenir à l'ODG au plus tard le 10 Janvier 2021.

Tout retard d'envoi des ces documents avant la date butoir réglementaire du 31/12 de l'année de récolte, sera sanctionné d'une pénalité de 100,00€ HT.

Pour toute revendication avant l'établissement de la Déclaration de Récolte totale, une Déclaration de Récolte partielle doit être fournie.

Votre déclaration de récolte définitive doit au minimum comptabiliser la somme des volumes par IGP de vos diverses déclarations partielles.

Il ne peut être produit sur une même surface 2 signes de qualité différente.

Vous devez mentionner de façon explicite l'IGP de déclaration : IGP Drôme - IGP Collines Rhodaniennes - IGP Coteaux des Baronnies - IGP Méditerranée, et la couleur.

Vous pouvez également faire apparaître 1 colonne par cépage/par couleur.

Cette mesure n'est pas obligatoire pour les IGP mais si vous pensez déclassez cette IGP en VSIG avec mention du cépage, le cépage aura du faire l'objet d'une revendication en cépage.

Les cépages autorisés pour chaque IGP figurent dans le cahier des charges de l'IGP concernée.

Vous pouvez également vinifier ensemble des cépages afin de commercialiser des bi ou tri cépages.

Attention : Il est impossible de déclasser des volumes revendiqués en AOC vers une IGP quel qu'en soit le motif. Il est impossible de reclasser des volumes déclarés en VSIG (vin de France) en IGP.

V – CHANGEMENT DE DENOMINATION

Les changements de dénomination sont facilités uniquement si vous avez déclaré les volumes dans les dénominations les plus restrictives. Il suffira, au moment utile, de remplir une déclaration de changement de dénomination.

Cette déclaration ne générera, dans ce cas, qu'un contrôle documentaire.

Chaque changement de dénomination sera facturée 40,00 € .

L'ODG pourrait générer un contrôle organoleptique et analytique si la traçabilité documentaire le nécessitait.

Le changement de dénomination vers une dénomination plus restrictives (cépages, rendements etc...) devra faire l'objet d'un nouveau contrôle organoleptique.

Changement de dénomination en IGP Méditerranée

Pour les opérateurs producteurs, le contrôle organoleptique sera appliqué à partir du 1er août de la campagne en cours. En effet, les lots présentés au changement de dénomination avant cette date seront considérés comme aptes au vu de leur passage en CO en tant qu'IGP de zone ou de département.

Une seule dégustation est possible ; en cas de refus le lot reste dans son IGP initiale. Chaque lot dégusté est accompagné d'une analyse de 2 mois maximum à la date de la dégustation.

Les négociants doivent systématiquement faire contrôler les lots qu'ils souhaitent faire passer en Méditerranée.

VI – NORMES ANALYTIQUES

Les normes analytiques **spécifiques ou générales** figurent dans chaque cahier des charges.

RECAPITULATIF DES NORMES ANALYTIQUES

TAV ACQUIS :

Drôme : 9% vol

Coteaux des Baronnies : 9 % vol

Ardèche : 9% vol

Collines rhodaniennes : 9,5% vol

Méditerranée : 9 % vol

TAV TOTAL :

Coteaux des Baronnies : au moins égal à 10,5%

Drôme, Coteaux des Baronnies, Ardèche, Collines rhodaniennes, Méditerranée : 15 % vol. Par dérogation pour les vins non enrichis des zones viticoles C la limite maximale est portée à 20 % vol.

ACIDITE TOTALE exprimée en acide tartrique :

Drôme, Coteaux des Baronnies, Ardèche, Collines rhodaniennes,

Méditerranée : 3,5 g/l

ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

Drôme, Coteaux des Baronnies, Ardèche, Collines rhodaniennes, Méditerranée :

Blanc et rosé : Acidité volatile ≤ **0,88g** H₂SO₄/l

Rouge: Acidité volatile ≤ **0,98g** H₂SO₄/l

Collines rhodaniennes, Méditerranée :

Vins blancs dont la teneur en sucres (en glucose + Fructose) supérieure à 45 g/l et présentant **sans enrichissement** un titre alcoométrique volumique total supérieure à 15° et au plus égal à 20°

Acidité volatile $\leq 1,20 \text{ g H}_2\text{SO}_4/\text{l}$

SO2 TOTAL (BLANC, ROSE OU ROUGE):

Teneur maxi. en SO2 (mg/l)	Vins blancs et rosés		Vins rouges	
Teneurs en sucres	< 5 g	> 5 g	< 5 g	> 5 g
Vin jusque 15 % vol	200	250	150	200

Collines rhodaniennes, Méditerranée :

Vins blancs dont la teneur en sucres (en glucose + Fructose) supérieure à 45 g/l et présentant **sans enrichissement** un titre alcoométrique volumique total supérieure à 15° et au plus égal à 20° : **300 mg/l**

ACIDE MALIQUE : La fermentation malolactique doit être achevée pour **les vins rouges "Collines rhodaniennes"** au stade de la mise à la consommation, à l'exclusion des vins "primeur" ou "nouveau".

VII – OBLIGATIONS DECLARATIVES : RAPPEL

Avec le passage en I.G.P., certains termes ont changé :

- Les producteurs sont devenus des **OPERATEURS**
- Les OPA sont reconnus **O.D.G.**
- L'**INAO** gère les I.G.P.
- C'est un **ORGANISME DE CONTROLE** (CERTIPAQ) externe qui contrôle le travail des différents intervenants dans le circuit de production (Opérateurs, ODG). Un PLAN DE CONTROLE spécifique à chaque cahier des charges a été mis en place.

Les opérateurs sont tenus de remplir certaines obligations déclaratives.

Déclaration d'identification : (DI)

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine est tenu de déposer une déclaration d'identification (DI) auprès de son ODG.

Le contenu complet de la DI est défini à l'article D644-1 du code rural et de la pêche maritime et décret n°2012-94 du 25 Janvier 2012.

Depuis la récolte 2015, cette DI comporte notamment l'engagement du demandeur à prendre connaissance du document «**Engagement des Opérateurs**» et accepter les conditions posées de la norme 17065 disponible **sur le site www.igpvins.fr**.

Ce document est un modèle de document complémentaire au plan de contrôle. Il est disponible sur le site www.igpvins.fr.

Nature déclaration	Date et Périodicité	Destination
DECLARATION D'IDENTIFICATION en vue d'habilitation (DI)	Pour les opérateurs non connus de l'ODG. Avant toute autre déclaration au plus tard le 31/12/20 avec copie de la déclaration de récolte et de la fiche CVI signée 1 seule fois	ODG qui transmettra à l'INAO et OC
TRANSMISSION DE LA DECLARATION DE RECOLTE OU SV11 OU SV12	Pour les opérateurs connus de l'ODG, au plus tard le 31/12/20 pour les caves particulières, le 10/01/21 pour les caves coopératives et les négociants vinificateurs.	O.D.G
REVENDEICATION	Dès que les vins sont prêts à être commercialisés pendant la campagne et jusqu'au 31/12 de l'année de récolte+1 Autant de fois que nécessaire sur la campagne	O.D.G qui organisera les contrôles internes nécessaires
CHANGEMENT DE DENOMINATION	A tout moment : avant la commercialisation vrac ou le conditionnement Autant de fois que nécessaire sur la campagne	ODG et/ou OC
CONDITIONNEMENT/ VENTE VRAC A L'EXPORT	Peut être fait en même temps que la déclaration de revendication Autant de fois que nécessaire sur la campagne	ODG et/ou OC

VIII – CONTRÔLES

AUTO CONTROLES

En tant qu'opérateur, vous êtes tenu de faire des auto contrôles tout au long de la production jusqu'à la commercialisation ou au conditionnement, en particulier :

- Tenue des registres de cave (matières premières, manipulations, stocks, etc....)
- Déclarations périodiques (D.R.M., DAI/DS)

CONTROLES INTERNES

L'ODG est également tenu à certains contrôles définis dans le plan de contrôle.

- contrôles documentaires des déclarations de récolte, des CVI, et des déclarations diverses.
- contrôles organoleptiques de tous les volumes portés sur les déclarations de revendication.
- contrôles organoleptiques de 50% des conditionneurs non vinificateurs (au moins 1 lot/couleur) par an. Le lot prélevé ne sera pas bloqué pour autant : les échantillons seront prélevés sur le stock ou auront été conservés à cet effet.

CONTROLES EXTERNES

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

- par sondage des contrôles documentaires des différentes déclarations des opérateurs,
- audits 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.

L'OC informera l'opérateur et l'ODG des contrôles pratiqués.

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

IX – CONTROLES INTERNES

ATTENTION : CONTROLES DOCUMENTAIRES

En tant qu'opérateur, vous devez fournir à l'ODG, **une copie de votre déclaration de récolte (voir délais ci-dessus) et un relevé CVI à jour dans la mesure où votre encépagement a subi des modifications, puis toutes les déclarations nécessaires à votre fonctionnement.**

Nous insistons cette année sur la nécessité de remplir la colonne destination du vin car des contrôles supplémentaires pourront être diligentés sur les vins conditionnés (afin de répondre à l'exigence européenne d'un contrôle au plus près de la mise en marché).

Les documents seront contrôlés à 100 % par le personnel 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.

CONTROLES ORGANOLEPTIQUES (CO):

100% des lots revendiqués sont contrôlés. AUCUN LOT NE PEUT ÊTRE MIS SUR LE MARCHÉ TANT QU'IL N'A PAS ÉTÉ CONTRÔLÉ.

Les contrôles organoleptiques sont assurés de la même manière :

- un calendrier de dégustation est mis en place et adressé à tous les opérateurs en début de campagne. **100% des lots étant contrôlés, vous devez vous positionner sur la date de contrôle qui vous convient.**
- la déclaration de revendication est associée à la date limite de dépôt des dossiers ouverte la plus proche.
- le prélèvement des échantillons est effectué par un personnel mandaté par l'ODG.

- les échantillons destinés aux laboratoires seront déposés par le préleveur.
- les analyses sont adressées par le laboratoire directement à l'ODG au plus tard le jour de la séance de dégustation.
- les jurys sont composés de 3 membres issus des familles de professionnels.
- les manquements constatés à l'issue de ce contrôle organoleptique pourront être signalés à l'OC si la gravité du défaut le nécessite.

ATTENTION : CONTROLE DU CEPAGE

Pour les lots revendiqués cépages, en cas de refus à la 2nde dégustation en interne, l'opérateur peut conserver ledit cépage s'il prouve la traçabilité matière (traçabilité totale qualifiée de l'apport à la cuve présentée en revendication).

Le détail de l'organisation des contrôles organoleptiques est disponible en annexe.

Les résultats des dégustations seront communiqués par l'ODG par mail.

X – VINS PRIMEURS

Date limite de commercialisation des vins primeurs : Article D.646-16 du Code Rural
 - La date de mise en marché à destination du consommateur des vins primeurs est le 3^{ème} jeudi du mois d'octobre de l'année de récolte.
 Elle est donc fixée le **Jeudi 15 Octobre 2020**.

- Pour les vins non conditionnés seront commercialisés au plus le 31 décembre de l'année de récolte. A défaut, ils feront l'objet d'une nouvelle déclaration de revendication. L'ODG est en droit de demander une traçabilité sur la gestion des reliquats non conditionnés ou vendu en demandant une copie du Registre des Sorties de Caves.

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.

XI – MILLESIME 2019

Les volumes déclarés en IGP du millésime 2019 pourront être contrôlés jusqu'au 31/12/2020 suivant le calendrier des contrôles organoleptiques à savoir :

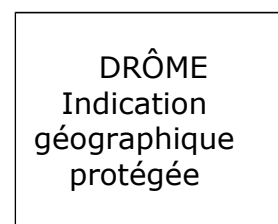
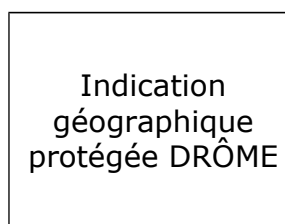
- **10 décembre 2020 pour la zone Nord,**
et jusqu'au
- **17 Décembre 2020 pour la zone Sud.**

XII – ETIQUETAGE

Les règles d'étiquetage des IGP sont celles communes à tous les vins sauf précision d'application ci-dessous réservée aux IGP ou aux VSIG.

Pour les vins bénéficiant d'une IGP, les termes "Indication géographique protégée" et le nom de l'IGP doivent figurer sur l'étiquetage.

Vous pourrez donc écrire :



Dans ces 2 cas Logo obligatoire

Unité géographique :

Le nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone qui est à la base de l'IGP peut figurer sur l'étiquette, indépendamment de l'indication de provenance et de l'adresse de l'embouteilleur.

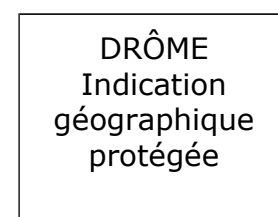
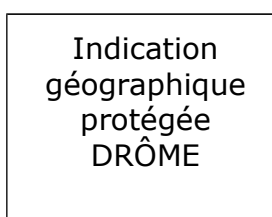
Le nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone qui est à la base de l'IGP consiste en :

- une localité ou un groupe de localités ; ou
- une zone administrative locale ou une partie de cette zone ; ou
- une sous-région viticole ou une partie de sous-région viticole ; ou
- une zone administrative

Conditions d'utilisation du nom d'une unité géographique plus petite que l'IGP :

- l'aire de l'unité géographique en question est délimitée avec précision ; et
- 100 % des raisins à partir desquels le vin a été produit proviennent de cette unité géographique plus petite ; et
- l'unité géographique plus petite est prévue dans le cahier des charges de l'IGP

Exemple :



Dans ces 2 cas Logo obligatoire

Année de récolte :

Le millésime, peut figurer sur les étiquettes à condition qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée.

Cette mention est rendue obligatoire pour les vins primeurs ou nouveaux. La taille des caractères de l'indication de l'année de récolte est au moins équivalente à celle des mentions « primeur » et « nouveau ». La mention « primeur » n'est pas possible pour les vins sansIG.

Cépage :

Pour les IGP, le nom d'un ou plusieurs cépages peut figurer sur les étiquettes.

Les conditions d'utilisation sont les suivantes :

- En cas d'emploi du nom d'un seul cépage, les produits concernés sont issus à 85 % au moins de cette variété,

- En cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages les produits concernés sont issus à 100 % de ces cépages.

Dans ce cas, les cépages doivent être indiqués par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension.

Chacun de ces cépages doit représenter au moins 15 % de l'assemblage du vin.

Vins Mousseux :

Pour rappel le Conseil d'État a annulé la possibilité de faire du vin mousseux début mars 2015, pour les IGP Drôme, Collines Rhodaniennes et Coteaux des Baronnies.

En ce qui concerne les IGP Méditerranée un nouveau cahier des charges a été présenté, réintégrant la possibilité de faire des vins mousseux.

Le Comité National IGP INAO a donné un avis définitif et favorable.

Contactez la Fédération INTERMED pour plus de renseignements :

(04 90 55 45 56.

VSIG POUR INFORMATION

En VSIG, la dénomination de la catégorie de produit de la vigne, c'est à dire le mot vin, doit figurer sur l'étiquetage. Le cépage et le millésime peuvent être ajoutés sur l'étiquette.

Dans ce cas, une déclaration d'habilitation doit être faite auprès de France AgriMer.

Pour les VSIG :

- les procédures de contrôle mises en place par l'Etat membre doivent être respectées ;

- en cas d'emploi du nom d'un seul cépage, les produits concernés sont issus à 85 % au moins de cette variété

- en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages les produits concernés sont issus à

100 % de ces cépages. Dans ce cas, les cépages doivent être indiqués par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension.

Les cépages suivants sont exclus de l'étiquetage des vins sans IG :

Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin, Sylvaner et Trousseau.

L'étiquetage des mélanges de vins sans IG de différents États membres ne peut pas mentionner le(s) nom(s) de cépage, à moins que les États membres concernés n'en décident autrement et n'assurent la faisabilité des procédures pertinentes de certification, d'approbation et de contrôle.

XIII – FACTURATION

1) -DECLARATION DE REVENDICATION : *tarifs inchangés*

1^{ère} facture : *soumis à TVA*

- Frais de dossier annuel fixe : **100,00€ HT à 200,00€ HT**
(en fonction du nombre d'hl total et à la 1^{ère} revendication uniquement)
- Forfait revendication : **25,00€ H.T.**
- Frais par échantillon prélevé : **10,00€ HT**
- Frais de contrôles internes : **0,21€/hl HT**
- Frais externes mutualisés : **0.10€/hl HT**
- TVA 20,00%

2^{ème} facture : *non soumis à TVA*

- Redevance INAO : **0,03€/hl**

Le règlement doit être joint au formulaire de revendication pour que ce dernier soit enregistré.

Nous vous rappelons que le non règlement de la cotisation ODG est un manquement grave transmis à l'INAO via l'OC. Une grille de calcul vous est proposée en annexe.

2) CHANGEMENT DE DENOMINATION générant un nouveau contrôle :

- Forfait 40,00€ HT/lot (*soumis à la TVA*) pour un changement vers Méditerranée.
- Forfait 40,00€ HT/lot (*soumis à la TVA*) pour un changement vers une autre IGP.

3) COTISATIONS : *appelées en fin de campagne*

- La Cotisation Syndicale / ODG :

0,05 €/hl sur les volumes revendiqués

- La redevance INTERMERD :

Elle sera appelée sur toutes les déclarations de revendication et de changement de dénomination concernées sur la base de 0,15 €/hl

XIV – EN RESUME

Vous devez adresser à l'ODG :

Si vous êtes en caves particulières, avant le 31 Décembre 2020 :

- copie de votre DR , SV12 accompagné des identifications et CVI des apporteurs de raisins
- votre déclaration de travaux,
- un CVI à jour s'il y a eu des modifications sur votre exploitation (achat, vente, 3ème feuille etc)

Si vous êtes cave coopérative, avant le 10 Janvier 2021 :

- votre SV11,
- le suivi de la convention : contrôle cave accompagné du dossier complet des nouveaux producteurs et de la radiation de ceux qui cessent leur activité.

Dès que vous considérez que vos vins sont prêts à la commercialisation, pour une vente en vrac ou un conditionnement, vous devez :

- remplir le formulaire DECLARATION DE REVENDICATION (partielle ou totale) et l'adresser au secrétariat de l'ODG

Votre déclaration sera rattachée à la dégustation ouverte la plus proche. Tout dossier incomplet ou hors délais ne sera pas traité.

Vous serez informé alors de la date de prélèvement.

Aussitôt la totalité des contrôles (documentaires, analytiques, organoleptiques) effectués, vous serez informé du résultat de ces contrôles et un certificat de conformité (ou un rapport de non-conformité) vous sera adressé. En cas de constatation de non-conformité, il vous sera alors proposé plusieurs solutions pour y remédier et vous aurez **15 jours francs** pour apporter la solution la plus favorable à votre exploitation.

ANNEXE 1

GRILLE DE CALCUL

Campagne 2020 / 2021

1°) Frais de dossier fixe :

A régler une fois par campagne par opérateur lors de la première demande de revendication sur la base des volumes totaux revendiqués en IGP.

0 à 1000 hl : 100,00 € HT

1000 hl à 5000 hl : 150,00 € HT

Plus de 5000 hl : 200,00 € HT

2°) Cotisation proportionnelle à régler sur la base des volumes à chaque revendication

Cotisation à l'ODG :

- Frais de contrôle interne : 0,21 € /hl HT

- Frais de contrôle externe : 0,10 €/hl HT

3°) Frais fixe à chaque demande de revendication

- Frais de revendication : 25,00 € HT

- Frais par échantillon prélevé : 10,00 € HT

4°) Cotisation syndicale 0,05€/hl sur la base des volumes revendiqués sera appelée en fin de campagne.

5°) ATTENTION :

La cotisation pour l'IGP Méditerranée (0,15 €/hl) sera appelée au 1^{er} Août 2020 sur la base des volumes revendiqués et des changements de dénomination vers Méditerranée.

**La redevance INAO est appelée sur une facture distincte.
Montant 0.030 € exonéré de TVA .**

Ces tarifs n'incluent pas le prix de l'analyse.

Toute demande qui ne sera pas accompagnée du règlement correspondant ne sera pas traitée.
--

Exemple de calcul :

Pour un opérateur produisant 3000 hl d'IGP et qui lors de sa 1^{ère} demande de revendication demande le contrôle organoleptique de 500 hl en 2 échantillons :

FACTURE ODG

Frais de dossier annuel	150,00 €
Frais de dossier pour le traitement de sa demande de revendication	25,00 €
Cotisation ODG	
Frais de contrôle interne 500 hl x 0,21 €	105,00 €
Frais de contrôle externe 500 hl x 0,10 €	50,00 €
Frais de Prélèvement 2 x 10,00 €	20,00 €
Hors taxes	350,00 €
T.V.A. 20%	70,00 €
TOTAL T.T.C.	420,00 €

FACTURE RECOUVREMENT DROITS INAO

Droits INAO 500 hl x 0,030 HT €	15,00 €
---------------------------------	---------

ANNEXE 2

Organisation des Contrôles organoleptiques

1 - NOTION DE LOT :

La définition des lots est la suivante :

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une déclaration de revendication. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin homogène non conditionné ayant fait l'objet d'une déclaration de vente en vrac hors du territoire national.
- Tout lot de vin qui va faire ou a fait l'objet d'un conditionnement : lot ayant fait l'objet d'une déclaration de conditionnement.

Pour les vins conditionnés, chaque tirage déclaré constitue un lot unique. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des vins ayant fait l'objet de déclarations de conditionnement différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

2. - MÉTHODE DE PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS :

Le prélèvement est effectué sur un lot homogène selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- ✧ Pour les vins non conditionnés, pour chaque lot prélevé, l'échantillon est constitué par un assemblage d'un volume calculé au prorata du volume du contenant de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent préleveur sur un volume devant représenter a minima 20% du volume total du lot.
- ✧ Pour les barriques, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent préleveur, un sur dix si plus de 10 barriques.
- ✧ Pour les vins conditionnés en bouteilles, l'agent préleveur collecte les bouteilles correspondant au lot.
- ✧ Pour les vins conditionnés en bag-in-box, l'échantillon est prélevé dans un contenant choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (IGP, couleur, millésime, cépage).

Le prélèvement par l'agent préleveur est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté, l'agent préleveur et l'opérateur signent la fiche de suivi échantillon.

Vins non conditionnés :

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons :

- un destiné à l'examen analytique,
- un destiné à l'examen organoleptique,
- un témoin.

Vins conditionnés :

L'opérateur a l'obligation de conserver 3 échantillons (par couleur) (soit 3 bouteilles ou l'équivalent de 2 litres minimum répartis en 2 contenants minimum) du vin concerné pour une durée de 2 mois minimum ou jusqu'au conditionnement suivant (cas des déclarations annuelles).

Les échantillons prélevés destinées à l'analyse seront déposés au laboratoire agréé COFRAC par le préleveur.

Les résultats des analyses seront adressés directement à l'O.D.G., soit par fax, soit par mail, au plus tard le jour de la séance de dégustation organisée par l'O.D.G.

Tout dossier incomplet ne sera pas examiné et reporté à la séance suivante. Les lots concernés seront bloqués jusqu'à cette date ultérieure.

3 - ORGANISATION DES CONTRÔLES ORGANOLEPTIQUES EN INTERNE :

3.1. Calendrier des contrôles

Chaque année, en début de campagne, l'ODG adresse à tous les opérateurs adhérents, ainsi qu'à l'OC choisi, le calendrier établi et validé par le Conseil d'Administration, régissant les dates limites de dépôts, les dates de prélèvements et de dégustations. Les déclarations de revendication, de conditionnement et de transaction vrac qui déclencheront des contrôles internes seront rattachées à la date limite de dépôt ouvert le plus proche. Cette date limite de dépôt est close à midi, afin de permettre à l'ODG et/ou l'OC d'organiser les prélèvements si nécessaire.

3.2. Missions de l'ODG:

- La gestion du dossier joint à la déclaration de revendication
- Le prélèvement par un personnel compétent
- La mise sous anonymat
- Les règles de présentation des échantillons
- La constitution des jurys de dégustation
- L'harmonisation des notations
- Le décryptage des résultats
- La diffusion des résultats aux opérateurs concernés
- Le pointage des lots nécessitant une action corrective

3.3 Description des échantillons prélevés en vue d'un contrôle analytique et organoleptique

- Bouteille 50 cl
- Capsule inviolable
- Étiquette comportant les éléments nécessaires à l'identification du lot correspondant.
- Les échantillons seront prélevés en 3 exemplaires.
 1. 1 témoin
 2. 1 dégustation
 3. 1 analyse

L'opérateur ou son représentant et l'agent préleveur doivent signer la fiche de prélèvement.

Leur signature atteste du bon déroulement de la procédure de prélèvement. Toute contestation ou modification doit être formulée sur ladite fiche.

Le témoin sera conservé pendant 1 mois après la séance de dégustation afin d'assurer la possibilité de contrôle en cas de contestation. L'échantillon destiné à l'analyse sera déposé au laboratoire.

4 - SESSION DE DEGUSTATION :

4.1. Les règles de présentation des échantillons

Dans la mesure du possible, les échantillons seront regroupés par IGP. Le jury pourra avoir à déguster des vins blancs, rosés ou rouges. Les vins sont présentés de façon anonyme.

4.2. La constitution des jurys de dégustation

L'O.D.G. convoquera les dégustateurs 5 jours ouvrés au minimum avant la dégustation. Les dégustateurs présents seront indemnisés selon un forfait.

Chaque jury sera composé de 3 membres minimum (toujours un nombre impair), choisi dans au moins 2 des collèges suivants :

- **Collège "techniciens"** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- **Collège "opérateurs habilités ou retraités"**
- **Collège "usagers du produit"** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participants au commerce alimentaire, consommateurs avertis etc...)

4.3. Le fonctionnement des séances de dégustation

Elles auront lieu le matin, entre 10 et 12 heures, dans une salle de dégustation spécialement aménagée.

Chaque séance ne pourra pas comporter plus de **150 échantillons** à examiner. Les lots enregistrés en supplément seront prioritaires sur la séance suivante ou la séance sera annulée si le nombre n'est pas suffisant.

Chaque jury constitué et comprenant 3 membres minimum pris parmi les familles de professionnels intéressés, sera individualisé et informé des produits à juger.

Chaque jury n'aura pas plus de 20 échantillons à tester afin d'assurer la garantie physiologique des dégustateurs.

Chaque dégustateur devra établir sa fiche individuelle de dégustation, conformément aux indications portées au § suivant. Une fiche de consensus du Jury de dégustation sera signé par tous les membres. Ces fiches seront signées et laissées en archives à l'O.D.G. pendant 3 ans (année de récolte comprise). Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à appliquer un terme de refus du bénéfice de l'IGP à l'échantillon présenté.

L'O.D.G. aura, en outre, la responsabilité d'assurer le bon déroulement de la séance afin de mettre chaque dégustateur dans les conditions optimales de perception œnologique.

4.4. Notations

Les vins de pays avec I.G.P. devant être différenciés des vins de France, même de bonne qualité, il importe que la dégustation soit conduite de manière analytique afin, d'une part de contraindre les dégustateurs à rechercher les qualités souhaitées dans un vin de pays ou à détecter les défauts inacceptables pour de tels vins, et, d'autre part, à n'accepter que des vins complets susceptibles d'être consommés en l'état.

Des indices seront retenus pour chacune des impressions de base, à savoir :

- L'impression visuelle
- L'impression olfactive
- Les impressions gustatives

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

Dans le cas de l'ajournement ou du refus, la notation du défaut entraînant cette décision devra être formulée sur la fiche du dégustateur.

En cas de litige sur le jugement porté par les dégustateurs d'un même jury, les vins seront dégustés à nouveau par un autre jury de même compétence, lors de la même séance de dégustation.

Le dégustateur portera un jugement définitif sur l'échantillon en acceptant, ajournant ou refusant le produit.

4.5 Décryptage des résultats

Il sera assuré par l'O.D.G. qui fournira les résultats ainsi que toutes les archives de la dégustation (fiches individuelles des dégustateurs, fiches du jury), PV de séances sur simple demande de l'organisme de contrôle.

4.6 Traitement des manquements

L'opérateur sera informé par mail, par fax, ou tout autre moyen pouvant justifier d'une réception avec accusé de réception dans les 48 heures ouvrées du résultat de la dégustation et il sera invité à préciser la suite qu'il souhaite donner à cet avis, en cas de constatation d'un manquement :

- il va effectuer les opérations correctives nécessaires et représenter son lot
- il décline le lot concerné
- il dénonce la décision et fait appel à l'arbitrage de l'organisme de contrôle

4.7 Formation des dégustateurs

Elle sera mise en place par l'O.D.G. qui proposera aux dégustateurs habituels, en dehors de la séance de présentation du millésime, en début de campagne, des sessions de travail pour reconnaissance des défauts, identification de problèmes œnologiques spécifiques à une campagne, etc.