

# Mémo Effervescents IGP Méditerranée

### **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 (o 3 g par litre)
  - extra brut (o 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)

## **Obligations de l'opérateur**

#### √ Déclaration de Récolte

Renseigner les codes suivant par couleur :

VMQ Blanc: 3B007MVMQ Rosé: 3S007M

VMQ Rouge: 3Roo7M

### ✓ 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 en méthode charmat ou traditionnelle
- 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