



HAUTES-ALPES



# **GUIDE RECOLTE 2025**

## **IGP HAUTES ALPES**



HAUTES-ALPES



## LES CHANGEMENTS MAJEURS CAMPAGNE 2025/2026

### RAPPEL DES RENDEMENTS en IGP MEDITERRANEE

Depuis la récolte 2023, les rendements pour les vins **IGP Méditerranée** ont été abaissés et conservés sur la récolte 2025 :

Les rendements maximums pour **les rouges et les rosés** sont de **100 hl / ha net**  
Le rendement maximum en **blanc** est de **120 hl/ha net**

#### A NOTER :

les **Changements de dénomination** **sont interdits** de :  
IGP Méditerranée vers IGP Hautes Alpes (rendements plus restrictifs).

Cependant, ils sont autorisés dans le sens : IGP Hautes Alpes vers IGP Méditerranée.

### DISPOSITIF DE REGULATION : VIP2C

Le dispositif de régulation **VIP2C** a été mis en place par l'Interprofession INTERVINS SUD-EST sur les vins : **IGP MEDITERRANEE Rosés, Rouges et Blancs sur ce millésime 2025** afin d'assurer un équilibre production/commercialisation. (**voir annexe 13**).

Pour toutes questions, veuillez rentrer en contact avec l'Interprofession INTERVINS SUD-EST au :  
04 9042 90 04 ou par mail [contact@intervins-sudest.org](mailto:contact@intervins-sudest.org)



HAUTES-ALPES



## I – VOS DEMARCHES EN LIGNE

Sans codes d'accès, vous pouvez télécharger et consulter librement les documents et textes officiels :

➔ <https://igp.vins.24eme.fr>

en haut de page, sur « *Syndicat des Alpes du Sud* », cliquer sur « *Plus d'info* »

Avec vos codes personnels, vous pouvez procéder aux diverses déclarations nécessaires à la commercialisation de vos vins :

revendication, changement de dénomination, conditionnement et consulter vos résultats d'agrément...

➔ <https://alpes.igp.vins.24eme.fr>

**Demandez vos codes si vous ne les avez pas**

## II – CONDITIONS DE RENDEMENT

Les conditions de rendement s'entendent désormais VIN CLAIR ou VIN FINI hors bourbes et lies.  
Les mêmes chiffres valent pour les trois dénominations gérées par le Syndicat.

- **Département** : Hautes-Alpes
- **Région** : Méditerranée

### 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

#### 1/ IGP HAUTES ALPES

Rouge : **90 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)  
Rosé : **90 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)  
Blanc : **90 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)



HAUTES-ALPES



## **2/ IGP MEDITERRANEE**

Rouge : **100 hl/ha** vin clair (vin fini) – 10 hl/ha (bourbes, lies, non vins, jus de fruits)  
Rosé : **100 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)

## **3/ Vin Sans Indication Géographique VSIG**

Rouge : **sans limite**  
Rosé : **sans limite**  
Blanc : **sans limite**

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

Toute nouvelle plantation sur des parcelles éligibles à l'IGP peut être revendiquée à partir de la **3<sup>ème</sup> feuille (plantation 2022/2023)**.

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

***RAPPEL : que ce soit en IGP Méditerranée ou IGP Hautes Alpes***

***Toute parcelle dépassant son rendement devra être déclassée en VSIG et dans sa totalité***



### III – DECLARATION DE RECOLTE

Vous devez télédéclarer votre récolte via le site [Prodouanes](http://Prodouanes) avant le 10 décembre

#### **ATTENTION : A RETENIR**

- *Il ne peut être produit sur une même surface 2 signes de qualité différente.*
- *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.*
- *Vous devez faire apparaître 1 colonne par cépage/couleur pour le VSIG si vous souhaitez utiliser le cépage sur vos étiquettes Vin de France. Cette mesure n'est pas obligatoire pour les I.G.P.*

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

**Pour les volumes en quête d'un acheteur, nous vous conseillons de faire une déclaration dans la dénomination la plus restrictive, ce qui facilitera vos transferts de dénominations.**

Vous pouvez également vinifier ensemble des cépages afin de commercialiser des bi ou tri cépages, avec un minimum de 16 % pour le cépage le moins présent (règle d'étiquetage)

#### **Les cépages autorisés en IGP Hautes Alpes sont les suivants :**

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet 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 franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, César N, chardonnay B, chasan B, 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, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, 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, graisse B,



gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, lilliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaion N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hamburg N, muscat ottonel B, 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, 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, prunelard N, raffiat de moncade B, 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, 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, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, viognier B.

#### **Liste des cépages autorisés pour étiquetage :**

aligoté B, altesse B, cabernet franc N, cabernet-Sauvignon N, caladoc N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, gamay N, gros manseng B, marsanne B, , merlot N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat de Hambourg N, petit manseng B, , pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, plant droit N, roussanne B, sauvignon B, syrah N, téoulier N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

#### **VINS MOUSSEUX DE QUALITE**

**Il est possible de produire du VMQ sous signe IGP MEDITERRANEE ou IGP HAUTES ALPES.**

**Par contre et dorénavant, vous avez l'obligation de faire sur le portail internet IGP :**

**une DECLARATION DE REVENDICATION en cochant bien « LOT PREVU EN ELEVAGE » et cela AVANT prise de mousse**

**Le contrôle se fera obligatoirement à la sortie et sur votre demande avec une DECLARATION DE CONDITIONNEMENT (calendrier des commissions en annexe 8).**

Vous trouverez en **annexes 10,11 et 12**, les mémos des Cahiers des Charges Méditerranée et Hautes Alpes.



## IV – CHANGEMENT DE DENOMINATION

### En cas de transfert de l'IGP Hautes Alpes vers l'I.G.P. Méditerranée :

Les conditions de production doivent être respectées (cépages autorisés en particulier).  
Le changement est possible après saisie de votre demande sur le portail internet IGP et validation du contrôle documentaire liée à cette demande **jusqu'à la fin de la campagne liée au millésime demandé.**

**(Exemple :** Pour le millésime 2025, changement possible jusqu'au 31/08/2026)

**Passé cette date, la demande entraînera systématiquement un contrôle documentaire, analytique et organoleptique obligatoire du lot.**

**Dans tous les cas, le lot reste bloqué jusqu'à la fin des contrôles.**

1/ Vous décidez de tout récolter en **IGP Hautes Alpes**, vous devez si vous souhaitez changer de dénomination vers IGP Méditerranée :

#### SI DEMANDE AVANT LE 31/08/N + 1

- A – saisir Déclaration d'Intention de Changement de Dénomination **sur le portail internet IGP**
- B – attendre la validation du contrôle documentaire pour sortir les vins

#### SI DEMANDE APRES LE 31/08/N + 1

- A – saisir Déclaration d'Intention de Changement de Dénomination **sur le portail internet IGP**
- B – les lots seront validés dans la commission organoleptique la plus proche (prélèvement – analyse – dégustation) / attendre les résultats du contrôle documentaire + organoleptique pour sortir les vins.

2/ Vous décidez de tout récolter en **IGP Méditerranée**, vous ne pouvez pas changer de dénomination vers IGP Hautes Alpes – car celle-ci est plus restrictive (rendements – cépages)



## V – DECLARATION DE CONDITIONNEMENT

La déclaration de conditionnement est à faire sur le portail internet IGP à chaque conditionnement ou en fin de mois avec votre DRM (déclaration récapitulative mensuelle).

Notre ODG et la fédération INTERMED seront amenés à contrôler des échantillons par sondage tout au long de la campagne : contrôle organoleptique + analytique.

## VI – NORMES ANALYTIQUES

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

Les vins produits dans la zone C peuvent titrer jusque **20 % vol** (alcool acquis + sucres résiduels transformés en alcool potentiel) dès qu'ils n'ont pas été enrichis.

## VII - PRATIQUES OENOLOGIQUES

Si l'enrichissement par moût concentré ou MCR est demandé et mise en place,

vous serez dans l'obligation de le mentionner dans la déclaration de revendication pour le lot concerné (dans la zone observations)

Par contre, vous pouvez télédéclarer en ligne via « OENO » toutes les pratiques œnologiques pour lesquelles la loi impose une déclaration via Produoane.

**ATTENTION DANS CE CAS, PENSEZ A REMPLIR LES DEUX REGISTRES**

- Le registre de détention de produit enrichissant
- Le registre de manipulation

## VIII – LES DIFFERENTS CONTROLES

### **AUTO CONTROLE**

En tant qu'opérateur, vous êtes tenu de faire des autocontrôles tout au long de la production jusqu'à la commercialisation vrac 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 à minima dans le plan de contrôle.

Au niveau de la région, il a été convenu que chaque ODG continuerait à appliquer le régime de contrôles déjà en place :

- contrôles documentaires des déclarations de récolte, des CVI et cépages.
- contrôles organoleptiques de 100% des volumes portés sur les déclarations de revendication.
- contrôles organoleptiques de 5% des conditionneurs (1 lot par an) : le lot prélevé ne sera pas bloquant pour autant : les échantillons seront prélevés sur le stock ou auront été conservés à cet effet.
- nouveau contrôle en cas de changement de dénomination vers Méditerranée.

## 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
- contrôle du travail de l'ODG
- par sondage des contrôles analytiques des volumes revendiqués
- éventuellement par contrôles organoleptiques 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 manquements validée par l'INAO.

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

## **IX – LE CONTROLE INTERNE**

L'ODG a souhaité conserver le mode de fonctionnement antérieur, qui a prouvé son efficacité, en tenant compte des nouveaux paramètres imposés, c'est-à-dire **contrôle à 100 % des documents fournis et contrôle de tous les lots revendiqués.**

### CONTROLES DOCUMENTAIRES

#### **1/ CAVE PARTICULIERE**

**Fiche de Compte CVI à jour pour la récolte 2025**

#### **2/ CAVE COOPERATIVE**

Support (clé USB ou CD) **regroupant** la liste des apporteurs, leur déclaration de récolte et leur Fiches de Compte CVI.



**ATTENTION :**

*Il est important, pour les caves coopératives, de déclarer les nouveaux apporteurs au fur et à mesure de leur identification, afin de valider leur reconnaissance par l'OC pour la récolte 2025.*

**Puis au cours de la campagne et au plus tard le 31/12/2025**

**3/ DECLARATION DE RECOLTE**

- extraite de produanes

**4/ DECLARATION DE REVENDICATION - AGREMENT**

**à saisir sur le portail internet IGP afin d'inscrire les lots dans une commission organoleptique (voir calendrier en annexe 8)**

- porter millésime – **impératif**
  - porter cépage ou bi ou tri (avec %)
  - porter le mode de commercialisation : vrac France/ vrac export / conditionnement prévisible pour le lot même si la date n'est pas connue
- Toutes ces mentions devront être présentes.**

**5/ DECLARATION DE CHANGEMENT DE DENOMINATION**

Tous les lots sont bloqués jusqu'à la fin des contrôles sauf en cas de déclassement vers le VSIG.

**6/ DECLARATION DE CONDITIONNEMENT**

**à saisir sur le portail internet IGP à chaque conditionnement ou en fin de mois avec votre DRM**

- porter millésime – ou NM pour les non millésimés
- porter cépage
- porter centilisation

Les documents sont contrôlés à 100 % par le personnel de l'ODG. Les anomalies (manquements) relevées doivent 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

- un calendrier de dégustation est mis en place et adressé à tous les opérateurs en début de campagne (**Annexe 8**)
- la déclaration de revendication est associée à la date limite de dépôt des dossiers ouverte la plus proche ou dans la limite du nombre d'échantillons.
- le prélèvement des échantillons est effectué par un personnel mandaté par l'ODG ou l'OC.
- les échantillons destinés aux laboratoires sont laissés à l'opérateur qui les porte à l'établissement de son choix.
- les analyses sont adressées par chaque laboratoire directement à l'ODG la veille de la séance de dégustation au plus tard. Tout dossier incomplet sera reporté à la séance suivante – au seul risque de l'opérateur. Il est important que l'opérateur veille à ce que l'ODG ait bien reçu les résultats.
- 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.
- la mise en place de la grille de manquement de défauts rédhibitoires implique qu'il est possible d'éliminer un lot dès le 1<sup>er</sup> passage en raison de la nature du défaut ou de son intensité. Les recours possibles de l'opérateur sont :

1 : déclasser le lot en VSIG ou

2 : faire un recours auprès de l'OC (frais à sa charge exclusive)

## **X – VINS PRIMEURS 2025**

La date de sortie des vins primeurs est fixée au : **jeudi 16 octobre 2025 à 0h00.**

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,  
le caractère primeur est principalement examiné.**

Tous les volumes non conditionnés, non commercialisés au 31/12/2025 devront faire l'objet d'un nouveau contrôle organoleptique avant commercialisation afin d'étudier l'absence de caractéristique "primeurs" (art D646-16 du Code rural).



## XI – MILLESIME 2024

Les volumes déclarés en IGP du millésime 2024 pourront être revendiqués jusqu'au 31/12/2025 ou être mis en **ELEVAGE** :

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 revendication via le portail internet IGP avant le 31/12/2025, en ayant coché « **LOT PREVU EN ELEVAGE** ».

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.

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 par mail en rappelant la date de la déclaration et le N° d'enregistrement et saisir une **DECLARATION DE CONDITIONNEMENT** sur le portail internet IGP.

Le contrôle organoleptique sera effectué lors de la dégustation ouverte la plus proche à partir d'un lot en vrac ou d'un lot en bouteille.

## XII – FACTURATION

**Notre Syndicat n'est pas habilité à recouvrir la TVA au titre des Articles 261-7-1 et 293 B du C.G.I.**

**1/ Dès lors qu'il y aura DECLARATION DE REVDICATION, une facture sera établie en fin de campagne**

- Frais de contrôles internes et externes mutualisés se décomposant comme suit :

<b>Contrôle externe :</b>	<b>0.35 € / hl</b>
<b>Contrôle interne :</b>	<b>1.15 € / hl</b>
<b>Cotisation ODG :</b>	<b>0.05 € / hl</b>
<b>Cotisation Flav. Dorée</b>	<b>0.10 € / hl</b>
<b>Administratif :</b>	<b>0.15 € / hl</b>
<b>Droits INAO :</b>	<b>0.030 € / hl</b>

- Frais d'adhésion au syndicat :

**Forfait plancher adhésion : 150 € / campagne**  
**HL sur déclaration de récolte N-1 : 0.10 € / hl**

**2/ S'il y a des lots en second passage suite à non-conformité : 50 € / lot**

3/ S'il y a **DECLARATION D'INTENTION DE CHANGEMENT DE DENOMINATION après le 31/08/2026** :  
**40 € HT / lot + 0.15€ HT par hl demandé en changement de dénomination**

Une grille de calcul vous est proposée en **annexe 7**.

Les appels de cotisation syndicale sont également précisés dans cette grille.

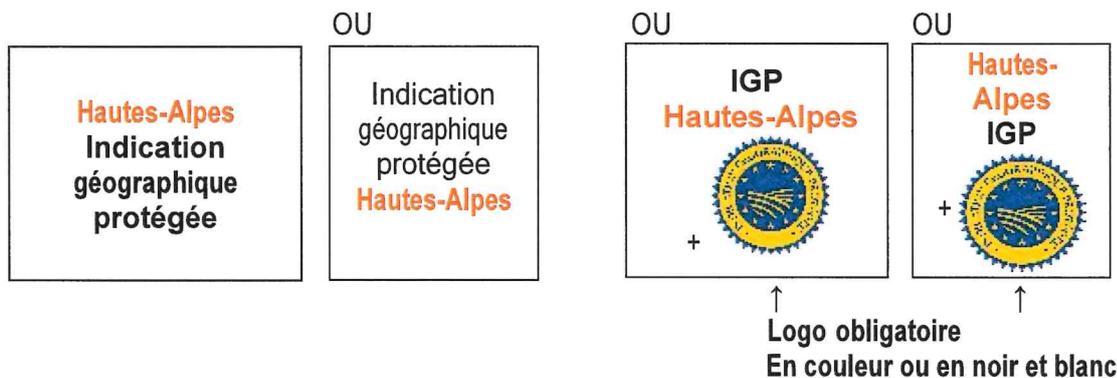
La cotisation ODG est obligatoire pour maintenir l'habilitation de chaque opérateur.

Son non-règlement pourrait soumettre l'opérateur à une suspension ou une radiation de son habilitation et l'obligerait à demander une nouvelle habilitation sur une campagne ultérieure.

### XIII – ETIQUETAGE / CAPSULES FISCALES

Les mentions obligatoires sont inchangées.

Vous pourrez écrire



En Vin de France : 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.

Il est 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 / SIG.



## IXV – EN RESUME

### OBLIGATIONS DECLARATIVES

Vous trouverez en **Annexe 9**, le résumé des Obligations Déclaratives permettant de produire de l'IGP HAUTES ALPES, en **Annexe 10** un mémo du Cahier Des Charges Vins des Hautes Alpes et en **Annexes 11 et 12** un mémo du Cahier Des Charges de l'IGP Méditerranée et VMQ Méditerranée.

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

- Saisir une DECLARATION DE REVENDICATION sur le portail internet IGP

Votre déclaration sera rattachée à la commission de contrôle organoleptique ouverte la plus proche ou après si vous en faites la demande (voir planning des commissions **Annexe 8**).

**Un accusé réception vous sera transmis et quelques jours avant le prélèvement vous serez informé alors de la date et l'horaire de passage.**

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 nous apporter l'information qu'une solution va être mise en place sur votre exploitation.**

## XV – LE SYNDICAT

**Mladen GRUMIC et Alice DELHOME** (ODG du Vaucluse) sont chargés de la gestion administrative du syndicat, ils effectuent les missions de contrôles internes dévolues à l'ODG Vins des Alpes du sous la responsabilité des Présidents et du Conseil d'Administration.

**Ils sont disponibles tous les jours, de 9 heures à 17 heures**

**Tél : 04 90 12 45 20 - 07 71 72 01 99 – 06 11 46 82 99 - email : [direction@vins-des-alpes-du-sud.fr](mailto:direction@vins-des-alpes-du-sud.fr)**

Très cordialement à tous,

Les présidents : Frédéric Port et Gilles Delsuc

# **SOMMAIRE DES ANNEXES**

**1\* DECLARATION D'IDENTIFICATION**

**2\* DECLARATION DE REVENDICATION**

**3\* CHANGEMENT DE DENOMINATION**

**4\* DECLARATION « mise en élevage » ou « VMQ »**

**5\* TRANSACTION VRAC / CONDITIONNEMENT**

**6\* NORMES ANALYTIQUES**

**7\* GRILLE TARIFAIRE RECOLTE**

**8\* CALENDRIER DES DEGUSTATIONS CAMPAGNE 2025-2026**

**9\* RESUME DES OBLIGATIONS DECLARATIVES POUR  
PRODUIRE DE L'IGP**

**10\* MEMO CAHIER DES CHARGES « HAUTES ALPES »**

**11\* MEMO CAHIER DES CHARGES « MEDITERRANEE »**

**12\* MEMO VIN MOUSSEUX DE QUALITE « MEDITERRANEE »**

**13\* DISPOSITIF DE REGULATION VIP2C**  
*POUR LES IGP MEDITERRANEE BLANC, ROSE ET ROUGE*



**Document à transmettre par mail à : [direction@vins-des-alpes-du-sud.fr](mailto:direction@vins-des-alpes-du-sud.fr)**

## DECLARATION D'IDENTIFICATION

Indications Géographiques Protégées concernées :

- ALPES DE HAUTE PROVENCE                       HAUTES ALPES  
 MEDITERRANEE

*Cocher la ou les cases concernées*

### RENSEIGNEMENTS SUR L'OPERATEUR

<b>Identité de l'opérateur</b> Nom et Raison sociale de l'entreprise :  N° SIRET : N° CVI : Adresse siège social :  Tél. siège social : Email siège social : Nom, prénom du responsable de l'entreprise :	<b>Activité (s) de l'opérateur</b> <i>(une ou plusieurs croix)</i>  <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 structure :  <input type="checkbox"/> vinificateur <input type="checkbox"/> conditionneur (BIB, cubi et bouteilles) <input type="checkbox"/> négociant (achat de raisin et de moût) <input type="checkbox"/> négociant (achat en vrac ou conditionné)  <i>A fournir :</i> <i>FICHE DE COMPTE CVI RODOUANES</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](http://www.igpvins.fr) (département 04-05 / 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 Certipaq, 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 Certipaq 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 Certipaq. Toute autre contestation, relative aux activités dont Certipaq 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 Certipaq, 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 Certipaq, 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 Certipaq, 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 PUBLICITÉ

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 Certipaq ou toute autre marque gérée par Certipaq, en informe systématiquement l'ODG.

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

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 Certipaq 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 Certipaq 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 Certipaq, 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, Certipaq 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.

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 constaté 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









## Déclaration de Conditionnement IGP pour les opérateurs Vinificateurs

Identité opérateur (nom ou raison sociale) .....

Adresse : .....

☎ : ..... Fax : ..... Courriel : .....

N° SIRET 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

IGP : ..... Mention Territoriale : .....

Identification des lots et cépages	Millésime	Couleur 1=rouge 2=rosé 3=blanc	Volume (hl)	Contenant	Provenance des lots
				<input type="checkbox"/> <i>bouteille</i> <input type="checkbox"/> <i>bib</i>	
				<input type="checkbox"/> <i>bouteille</i> <input type="checkbox"/> <i>bib</i>	
				<input type="checkbox"/> <i>bouteille</i> <input type="checkbox"/> <i>bib</i>	
				<input type="checkbox"/> <i>bouteille</i> <input type="checkbox"/> <i>bib</i>	
				<input type="checkbox"/> <i>bouteille</i> <input type="checkbox"/> <i>bib</i>	

***n'a pas conditionné d'IGP***

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 conditionnement.

Date de mise en œuvre prévue : ...../...../.....

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

**Signature de l'opérateur :**

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





## NORMES ANALYTIQUES DES VINS IGP

### 1. TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

**Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes**

Minimum : **9 % vol**

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

### 2. ACIDITE TOTALE :

**Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes**

≥ **2,28 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**

### 3. ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

**Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes**

**Rouge** : Acidité volatile ≤ **0,98g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** **Blanc et Rosé** : Acidité volatile ≤ **0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**

### 4. SO2 TOTAL (BLANC, ROSE OU ROUGE):

**Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes**

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

#### **Pour l'IGP Méditerranée BLANC uniquement :**

si Titre alcoométrique entre 15% vol et 20% vol avec Teneur en glucose + fructose ≥ 45 g/l :

**Acidité volatile ≤ 1,20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l = SO<sub>2</sub> < 300 mg/l**



## **5. NORMES SPECIFIQUES « VIN MOUSSEUX DE QUALITE » pour : Les IGP MEDITERRANEE et HAUTES ALPES uniquement**

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

TAV acquis : **minimum 10 % vol**

Acidité totale exprimée en acide tartrique : **minimum 3,5 g/l (46,6 meq/l)**

Anhydride sulfureux SO<sub>2</sub> total : **maximum 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> :

**vins rouges maximum 0.98 g/l (20 meq/l)**

**vins blancs et roses maximum 0.88 g/l (18 meq/l)**

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



## GRILLE DE CALCUL – IGP HAUTES ALPES

FRAIS CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES MUTUALISES

FORFAIT ADHESION SYNDICALE			
Type de cotisation	Nombre HI	Forfait	TOTAL TTC
Forfait adhésion plancher	/	150	
Récolte N-1 en hl x 0.10		0.10 €	
TOTAL GENERAL TTC			

FRAIS DE CONTROLE - IGP HAUTES ALPES			
Type de cotisation	Nombre HI	Tarif à l'HI	TOTAL HT
Contrôle Interne		1.15 €	
Contrôle externe		0.35 €	
Frais administratifs		0.15 €	
Cotisation ODG		0.05 €	
Cotisation Flav. Dorée		0.10 €	
Redevance INAO x 0.030€/hl		0.030 €	
TOTAL GENERAL HT			

A RAJOUTER SI REVDICATION EN IGP MEDITERRANEE – 1 <sup>er</sup> passage			
Type de cotisation	Nombre HI	Tarif à l'HI	TOTAL TTC
Redevance Med x 0.15€/hl		0.15 €	
TOTAL GENERAL HT			

A FACTURER SI SECOND PASSAGE			
Type de cotisation	Nombre lot	Tarif par lot	TOTAL TTC
Forfait second passage / lot		50	
TOTAL GENERAL TTC			

Les appels à médiation en cas de désaccord seront facturés directement par l'organisme de contrôle.



## LES VINS DES ALPES DU SUD

2, rue Osco Manosco  
04860 PIERREVERT

### PLANNING DES DEGUSTATIONS IGP RECOLTES 2024 ET 2025

Date limite de dépôt des dossiers le <b>lundi avant MIDI</b>	Date de la <b>DEGUSTATION</b>	Date de prélèvement de 8h à 18h
06 Octobre 2025	<b>Mardi 14 Octobre 2025</b>	Lundi 13 Octobre 2025

La sortie des Vins Primeurs récolte 2025 est le jeudi 16 Octobre 2025 à 00h00

17 Novembre 2025	<b>Jeudi 27 Novembre 2025</b>	Mardi 25 Novembre 2025
01 Décembre 2025	<b>Jeudi 11 Décembre 2025</b>	Mardi 09 Décembre 2025

Tous les volumes de la récolte 2024 devront avoir été présentés avant le **31 décembre 2025**  
Ou avoir été enregistrés dans une procédure de « mise en élevage »

19 Janvier 2026	<b>Jeudi 29 Janvier 2026</b>	Mardi 27 Janvier 2026
-----------------	------------------------------	-----------------------

16 Mars 2026	<b>Jeudi 26 Mars 2026</b>	Mardi 24 Mars 2026
--------------	---------------------------	--------------------

 **ASSEMBLEE GENERALE** prévue ce même jour : le **26/03/2026**

#### COMMISSION AOP UNIQUEMENT :

22 Juin 2026	<b>Jeudi 02 Juillet 2026</b>	Mardi 30 Juin 2026
--------------	------------------------------	--------------------



## LES OBLIGATIONS DECLARATIVES PERMETTANT DE REVENDIQUER DE L'IGP

TYPE DE DECLARATION	DATE ET PERIODICITE	DESTINATION
<b>HABILITATION MODIFICATION DE VOTRE HABILITATION</b>  <b>REVENDEICATION</b> Permettant de présenter vos vins prêts à la commission organoleptique en vue de leur commercialisation <b>100% des lots commercialisés d'un opérateur en IGP doivent, AU PREALABLE, avoir fait l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique</b>	Pour tout nouvel opérateur Avant toute autre déclaration <b>1 seule fois</b>  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 destinés à produire des vins mousseux de qualité. <b>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</b>	A l'ODG par mail ou courrier qui transmettra à INAO et OC (Certipaq)  A l'ODG, via le portail internet IGP 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 et le prélèvement
<b>INTENTION DE CHANGEMENT DENOMINATION</b> Permettant de modifier l'IGP d'un vin <b>Attention d'une IGP à une autre = Contrôle organoleptique OBLIGATOIRE si demande après le 31/08/N+1</b>	À tout moment : avant la commercialisation vrac ou le conditionnement.	A l'ODG, via le portail internet IGP
<b>CONDITIONNEMENT / VENTE VRAC A L'EXPORT</b>	<b>Autant de fois que nécessaire</b>	A l'ODG, via le portail internet IGP qui organisera les contrôles internes si nécessaire
<b>MISE EN ELEVAGE ELABORATION DE VMQ Vin Mousseux de Qualité</b> En IGP MEDITERRANEE et HAUTES ALPES uniquement	Avant départ en Élevage ou Prise de Mousse pour les VMQ jusqu'au 31 décembre N+1 <b>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</b>	A l'ODG, via le portail internet IGP – en cochant bien LOT DESTINE A L'ELEVAGE qui organisera les contrôles internes si nécessaire

**Toutes ces démarches doivent être faite :**

**par vous-même - avec vos codes d'accès sur le portail internet : <https://alpes.igp.vins.24eme.fr>**



## IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE / HAUTES ALPES

### MEMO CAHIERS DES CHARGES

DETAILS DES CAHIERS DES CHARGES	
DONNEES	Hautes Alpes 05
Age des vignes pour produire	Alpes de Haute Provence 04  3 <sup>ème</sup> feuilles et plus (pour la récolte 2025 : plantations 2022/2023 au minimum) <span style="float: right;"><i>Pour VSIG : Pas de conditions</i></span>
Type	Vins tranquilles Blancs, rouges et rosés  Vins tranquilles et mousseux (élaborés par 2 <sup>de</sup> fermentation en bouteille) Blancs, rouges et rosés
Origine des raisins	100% de la zone revendiquée
Rendement	120hl/ha de Vin Clair (+ 10hl/ha bourbes, lies, non vins, jus de fruits) <b><u>RAPPEL : Toute parcelle dépassant son rendement devra être déclassée en VSIG et dans sa totalité</u></b>  <i>Pour VSIG : Pas de limite de rendement</i>
Cépages pouvant être mentionnés sur étiquette	Les Cépages autorisés en IGP Alpes de Haute Provence  <b><u>RAPPEL : Toute parcelle dépassant son rendement devra être déclassée en VSIG et dans sa totalité</u></b>  <i>Pour VSIG : Pas de limite de rendement</i>  <b>UNIQUEMENT</b> : alligoté B, altesse B, cabernet franc N, cabernet-Sauvignon N, caladoc N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, gamay N, gros manseng B, marsanne B, merlot N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat de Hambourg N, petit manseng B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, plant droit N, roussanne B, sauvignon B, syrah N, téoulier N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.
Millésime	Le vin doit être à 100% du millésime revendiqué <b>(La règle des 85-15 ne peut être mise en place qu'a posteriori de la revendication et du contrôle)</b>
Mention cépage sur étiquette (1, 2 ou 3 cépages)	Le ou les cépages doivent être mentionnés sur la Déclaration de revendication (en précisant les pourcentages de chacun en cas de bi ou tri cépages / le moins présent des 2 ou 3 cépages doit être à minimum 16%) et validés en commission organoleptique systématique.

<b>Changement de dénomination</b>	<p>Les conditions de production doivent être respectées</p> <p>En attente des conditions de « re-dégustation » des lots pour un changement de département vers Méditerranée après le 31/08/N+1</p> <p>Le changement de dénomination est possible au chai, uniquement par le vinificateur.</p>	
<b>Degré Mini - maximum</b>	Possible de IGP Méditerranée vers IGP Alpes de Haute Provence (blanc, rosé et rouge)	<b>Possible de IGP Hautes Alpes vers IGP Méditerranée</b>
<b>Revendication des vins</b>	<p><b>Impossible de IGP Alpes de Haute Provence vers IGP Méditerranée pour les rosés et rouges uniquement</b></p> <p><u>Degré maxi</u> : 20% si vin non enrichi 15% si vin enrichi (l'enrichissement est à préciser dans la déclaration de revendication dans la zone observations)</p> <p>A faire avant le <b>31/12/N+1</b> en cas d'élevage ou Vins Mousseux de Qualité : <b>le demander avant 31/12/N+1</b> <i>Ex : millésime 2024 avant le 31/12/2025</i></p>	
<b>Etiquetage</b>	<p><b>Dans le même champ visuel et peu importe l'ordre</b> : Vous pouvez étiqueter (idem pour Méditerranée)</p> <p>«Alpes de Haute Provence ou des Hautes Alpes Indication géographique protégée Ou IGP Alpes de Haute Provence ou des Hautes Alpes + Logo  (couleurs officielles ou noir et blanc) Ou</p> <p>Indication géographique protégée <b>Alpes de Haute Provence ou Hautes Alpes</b></p>	
	<p><b>Allergènes:</b> L'obligation d'étiquetage concerne uniquement les vins élaborés entièrement ou partiellement à partir de raisins <b>de la récolte 2012</b>. Il n'y a pas de délai pour écouler les stocks d'étiquettes. A noter <b>qu'il n'y a pas d'obligation</b> 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 la compléter.</p> <p><b>Adresse de l'embouteilleur :</b> Il n'y a plus d'obligation de codifier le code postal (si AOC ou IGP), vous pouvez utiliser le nom de la ville où les vins ont été conditionnés</p> <p><u>Codage facultatif</u> Pour les vins bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP, ces indications peuvent figurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soit en caractères identiques et de même couleur, ne dépassant pas la moitié de ceux utilisés pour l'AOC ou l'IGP</li> <li>• Soit en utilisant un code.</li> </ul>	

## Campagne 2025-2026 : Mémo Conditions de production

Cahier des charges et Plan de Contrôle sur [www.igpmed.fr](http://www.igpmed.fr)

18 cépages ont été validés par le Comité INAO IGP le 18 mars 2025.

Le cahier des charges est en cours d'homologation.

5 résidus 2 (Opalor B et Selenor B, Coliris N, Sirano N, Lilaro N), 3 cépages italiens (Fleurtaï B, Montepulciano N, Nero d'Avola N), 1 cépage de Sardaigne (Tourbat B), 2 cépages espagnols (Xarello B et Morrastel N), 2 cépages grecs (Agiorgitiko N et Moschofilero Rs), 1 cépage du Portugal (Touriga N) 1 cépage de Géorgie (Saperavi N), le Carmenere, le UD55.100 et le UD 31.125.

### 1/ Vinification

- Vin tranquille rouge, rosé et blanc, primeur/nouveau
- Vin mousseux de qualité 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'Yssingaux

### Vins mousseux de qualité

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 2022-2023) entrera en production IGP pour la récolte 2025.

### 5/ Liste des cépages autorisés

**A** - aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarhoa 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, colombar B, cot N (malbec), 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, mollard 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-Rs, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, semillon B, seyval B, solaris B, soreli B, souvignier Gris Rs, syrah N

**T** - tannat N, tempranillo N, téoulie 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 B

**X** - xinomavro N

### 6/ Rendement vin clair maximum

**120 hl/ha** sur le blanc (+10 hl/ha maxi pour bourbes, lies et non vin)

**100 hl/ha** sur le rosé et le rouge (+10 hl/ha maxi pour bourbes, lies et non vin)

## 7/ Caractéristiques analytiques

### 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>** (soit 3.5g/l exprimé en acide tartrique ou 46.6 meq/l minimum)

### Acidité volatile

Blanc et rosé : ≤ **0,88 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (soit 18 meq/l)

Rouge : ≤ **0,98 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (soit 20 meq/l)

Dérogations pour les vins blancs, rosés, rouges non enrichis compris entre 15 et 20% vol, sucres résiduels ≥ 45 g ≤ **1,20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**

### SO<sub>2</sub> total

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

Pour les blancs uniquement, qui ont une teneur en sucres ≥ 45 g & un TAV total compris entre 15 et 20%, la teneur maximum en SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> : **185 mg/l** maximum

Acidité volatile exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> :

Blanc et rosé : **0.88g/l** soit 18 meq/l (≤ 0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l)

Rouge : **0.98 g/l** soit 20 meq/l (≤ 0,98g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/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 **procéder** sans autorisation à l'acidification dans toute la zone de production. La déclaration est obligatoire.

L'acidification est limitée à 4 g/l en acide tartrique (53.30 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 désacidification.**

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

La procédure de déclaration est la suivante :

1. Déclaration en ligne aux douanes : [Déclaration de pratiques œnologiques \(OENO\) | Portail de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects](#)
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.

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<sup>ère</sup> 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 3B007 - Rosé 3S007 – Rouge 3R007

Vins effervescents : Blanc 3B007M – Rosé 3S007M – Rouge 3R007M

**Une échéance de prise en compte des volumes revendicables a été intégrée dans le cahier des charges de l'IGP Méditerranée, le 31 janvier. Vous pourrez revendiquer les volumes inscrits sur votre déclaration de récolte à cette date. Au-delà, aucune modification ne sera prise en compte par l'ODG.**

### ▪ **Déclaration de revendication (partielle ou totale)**

Avant la commercialisation ou le conditionnement.

Au plus tard le 31 décembre récolte N+1 (31 décembre 2026 pour la récolte 2025).

### ▪ **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 31/08 N+1**,

- Le lot est bloqué jusqu'au résultat de la dégustation

En cas de contrôle négatif, 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](http://www.certipaq.com)

#### Antenne régionale

Sandrine Verdier et Jean Baptiste Rouvière  
ZA Grange Blanche - 225 Rue Marcel Valerian -  
84039 Courthézon  
Tél : 04 90 22 78 12 | Fax : 04 90 22 78 27 |  
[jbrouviere@certipaq.com](mailto:jbrouviere@certipaq.com); [sverdier@certipaq.com](mailto:sverdier@certipaq.com)

Fédération Inter-Med, 198 Chemin des Entrages – 13 300 Salon de Provence

Tel : 04 90 55 45 56

Mails : [contact@igpmed.fr](mailto:contact@igpmed.fr) ; [controle@igpmed.fr](mailto:controle@igpmed.fr)

**Responsable : Axelle FICHTNER**

Tel : 06 22 50 73 29 - Mail : [axelle-fichtner@igpmed.fr](mailto:axelle-fichtner@igpmed.fr)

Site Internet : [www.igpmed.fr](http://www.igpmed.fr)

Plateforme de contrôle des IGP : <https://igp.vins.24eme.fr>

## Mémo Effervescents IGP Méditerranée Campagne 2025-2026

### **OBLIGATIONS DE L'OPERATEUR VINIFICATEUR**

#### 1. **Déclaration de Récolte**

Renseigner les codes suivant par couleur :

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

#### 2. **Revendication du lot**

Envoi de la **déclaration de revendication avec la case cochée « VMQ »**.

**Contrôle du vin de base.**

#### 3. **Prise de mousse**

Dès que la conformité du vin de base est délivrée par l'ODG, il est envoyé par l'opérateur au prestataire de son choix dans la zone de proximité immédiate de la dénomination.

#### 4. **Contrôle sur vins finis**

Dès que l'élaboration du vin effervescent est terminée, l'opérateur fait sa déclaration de conditionnement dans son espace IGP habituel : <https://igp.vins.24eme.fr/>

Il indique le numéro de lot indiqué par le prestataire en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité ».

Cette déclaration générera le contrôle de ses vins finis par l'ODG chez le prestataire.

### **OBLIGATIONS DE L'OPERATEUR NON-VINIFICATEUR**

#### 1. **Achat de vins tranquilles**

Le vin est impérativement certifié en IGP Méditerranée.

#### 2. **Contrôle produit**

Dès que la mise en bouteille est prévue, **télédéclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement sur la plateforme <https://igp.vins.24eme.fr/> espace Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique.

## + 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 à l'Ain et la Savoie
- ✓ Uniquement en VMQ (vin mousseux de qualité)
  - ⇒ Méthode Charmat (cuve close, vieillissement minimum 6 mois)
  - ⇒ Méthode traditionnelle (bouteille, vieillissement minimum 9 mois)
- ✓ 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : Blanc et Rosé : 0.88g/l soit 18 meq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 meq/l  
Anhydride sulfureux SO<sub>2</sub> : 185 mg/l maximum  
Surpression minimale 3,5 bars à 20°C

## + Etiquetage

- ✓ Teneur en sucre

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 2<sup>de</sup> 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

Depuis 2022, le VIP2C, cette mesure de régulation inédite sur les IGP, a porté ses fruits et permet d'instaurer un équilibre production/commercialisation, tout en respectant les besoins en développement de chacun. L'objectif reste identique : préserver la qualité du vin pour maintenir les dénominations IGP sur un marché toujours plus concurrentiel.

Le 27 juin 2025, l'Assemblée Générale d'Intervins Sud-Est a voté à l'unanimité le nouveau dispositif du VIP2C, applicable aux volumes du millésime 2025 à venir.

- **SUR QUEL VIN PORTE LE DISPOSITIF ?** L'IGP Méditerranée, IGP Vaucluse, IGP Drôme en rosé, rouge et blanc, et l'IGP Ardèche rosé et rouge, sur le millésime 2025.
- **QUAND DEBUTE LA MISE EN PLACE ?** A partir de la récolte 2025 jusqu'au 31 décembre 2026.
- **POUR QUEL TYPE D'ENTREPRISE ?** Les producteurs, caves coopératives et caves particulières
- **POURQUOI ?** Pour assurer la gestion du marché et l'équilibre production/commercialisation avec un but commun : **l'organisation économique du marché.**
- **EN QUOI CONSISTE LE VIP2C ?**

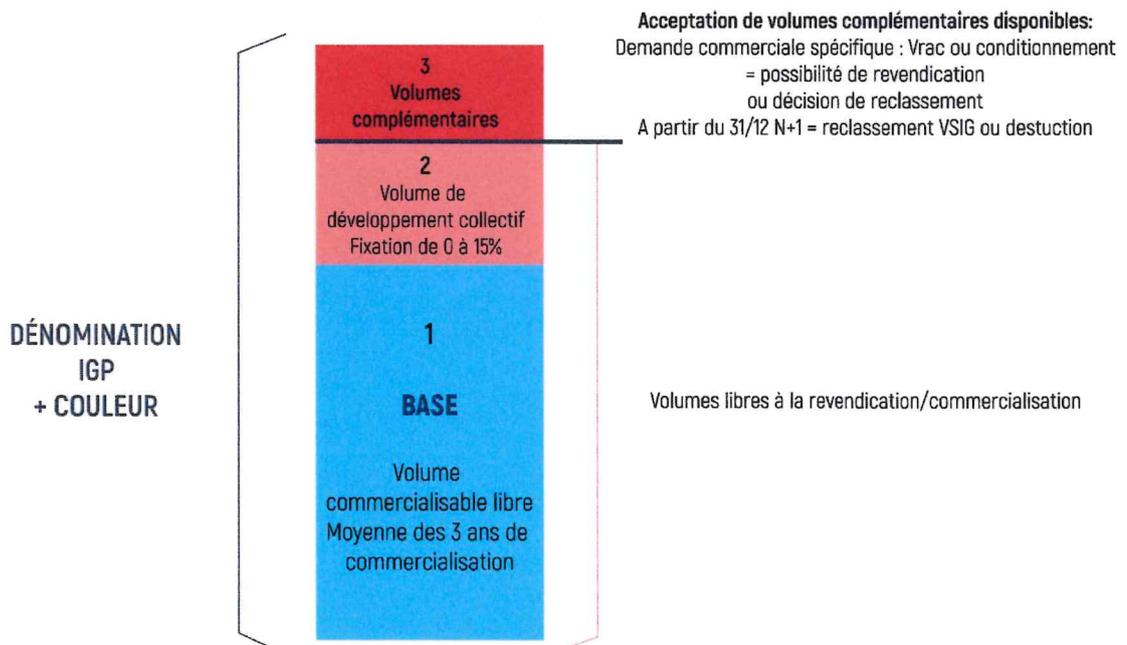
1. **LE VOLUME COMMERCIALISABLE :** C'est la moyenne des 3 dernières années du volume IGP concerné, commercialisé par entreprise (issu des DRM 2022/2024), ci-dessous nommée **base**. Il sera communiqué par l'interprofession.

Le volume de **base** est acquis et ne subit aucune contrainte lors de la déclaration de revendication.

2. **LE VOLUME DE DEVELOPPEMENT COLLECTIF** est fixé par l'interprofession chaque année, en fonction des stocks, de la récolte prévisionnelle, des sorties de chais, qui donnent une perspective d'évolution collective. **Pour le millésime 2025, ce volume fluctue en fonction des dénominations :**

Volume de développement collectif	ROUGE	ROSE	BLANC
<b>IGP Méditerranée</b>	0%	+5%	+10%
<b>IGP Vaucluse</b>	0%	0%	0%
<b>IGP Drôme</b>	0%	+5%	+5%
<b>IGP Ardèche</b>	0%	+5%	X

3. **VOLUMES COMPLÉMENTAIRES :** C'est l'ensemble des volumes produits au-delà des points précédents. **Ils sont au choix de chaque entreprise. Ils restent disponibles après l'utilisation des précédents volumes, soit pour répondre à d'éventuelles ventes supplémentaires** (dans ce cas, la revendication est possible uniquement sur présentation d'un contrat de vente en vrac ou d'un avis de conditionnement) **soit pour trouver d'autres débouchés.**



- **PAR QUI EST MIS EN PLACE LE DISPOSITIF ?** L'interprofession Intervins Sud Est : [contact@intervins-sudest.org](mailto:contact@intervins-sudest.org)  
04 90 42 90 04
- **QUI CONTROLE ? L'ODG avec la déclaration de revendication et la commission organoleptique**, qui contrôle le passage dans les dénominations IGP.

Vous faites les déclarations de revendication à l'ODG, sur le volume commercialisable libre et le volume de développement en totale liberté, comme à l'accoutumé.

Au-delà de ces volumes, lorsque vous ferez une déclaration complémentaire pour l'IGP concerné, il faudra l'accompagner par le numéro de visa du contrat vrac Declarvins ou une attestation de conditionnement à remplir directement sur la plateforme de l'ODG (OpenODG).

A partir du 31 décembre 2026, les volumes complémentaires 2025, non utilisés, ne pourront plus être passés à la revendication.

## EN PRATIQUE

**La déclaration de récolte se fait comme à l'accoutumée.**

Ce système n'est en aucun cas, un frein au développement de l'IGP, que ce soit pour les caves, dans la réflexion de leurs volumes, ou pour gagner de nouveaux marchés.

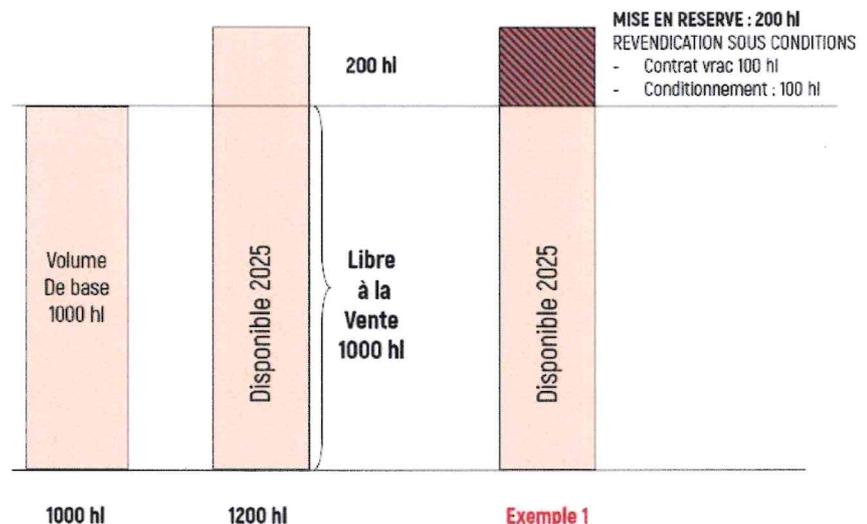
- Votre « base » est de 1000 hl. En 2025 le volume acquis pour la revendication est de 1000 hl (0%)
- Disponible 2025 : 1 200 hl
- Mise en réserve : 200 hl

### UTILISATION DE LA RESERVE DE 200 HL EN 2026 :

#### Exemple 1 : utilisation totale

Contrat de vente pour 100 hl : revendication autorisée

Conditionnement pour 100 hl (jonction entre 2 millésimes) : revendication autorisée



#### Exemple 2 : utilisation partielle

Contrat vrac pour 70 hl : revendication autorisée

Conditionnement pour 50 hl (jonction entre 2 millésimes) : revendication autorisée

**A partir du 31/12/2026 :**

80 hl restants = plus de possibilité de revendication.

