



GUIDE RECOLTE 2024

**INDICATIONS
GEOGRAPHIQUES
PROTEGEES**

**ARDECHE
MEDITERRANEE
COMTES RHODANIENS**



Syndicat des Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche - ODG

Route de Ruoms – 07150 Vallon Pont d'Arc - Tel : 04 75 93 90 13 - 06 49 05 18 76

Email: svdp-fcca@wanadoo.fr

Sommaire

1	Conditions de rendement	p3
2	Déclaration de récolte	p3
3	Normes analytiques.....	p4
4	Pratiques œnologiques.....	p4
5	Obligations déclaratives.....	p5
6	Changement de dénomination.....	p5
7	Contrôles	p6
8	Contrôles Internes.....	p6
9	Vins primeurs.....	p7
10	Millésime	p8
11	Etiquetage	p8
12	Réclamation.....	p9
13	Facturation.....	p9
14	En résumé.....	p10
15	Le syndicat	p10

ANNEXES I à 5

1	Liste des cépages.....	p11
2	Normes analytiques.....	p12
3	Calendrier des dégustations.....	p13
4	Organisation des contrôles organoleptiques.....	p13/15
5	Résumé des obligations déclaratives à imprimer.....	p16

I – CONDITIONS DE RENDEMENT

Dénominations prises en charge : IGP : Ardèche – Comtés Rhodaniens - Méditerranée

Les vins bénéficiant de l'**IGP « Ardèche »** sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges et blancs, 110 hectolitres pour les vins rosés. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production. Mise en place du VIP2C pour les rosés et les rouges, se rapprocher de l'ODG pour toutes informations.

Les vins bénéficiant de l'**IGP « Comtés Rhodaniens »** sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 98 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 7 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Les vins bénéficiant de l'**IGP « Méditerranée »** sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 hectolitres pour les vins rouges, rosés et 120 hectolitres pour les blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production. Mise en place du VIP2C pour les rosés et les rouges, se rapprocher de l'ODG pour toutes informations.

ORIGINE DES RAISINS et DATE D'ENTREE EN PRODUCTION DES JEUNES VIGNES

Tous les volumes revendiqués en I.G.P. doivent obligatoirement être issus à 100 % de la zone géographique revendiquée. Toute nouvelle plantation sur des parcelles éligibles à l'IGP peut être revendiquée à partir de la troisième feuille. Selon l'article 646-14 du code Rural, sur les superficies de jeunes vignes en première et deuxième feuille, c'est-à-dire l'année de leur plantation avant le 31 juillet et l'année suivante, il ne peut être déclaré en récolte et revendiqué aucun produit vitivinicole bénéficiant d'une indication géographique protégée.

Pour la récolte 2023, les plantations réalisées avant le 31/07/2021 sont donc revendicables.

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

IGP	Rouge vin clair (vin fini)	Rosé vin clair (vin fini)	Blanc vin clair (vin fini)	Bourbes, lies, non vins, jus de fruit
Ardèche	90hl/ha	110hl/ha	90hl/ha	+10hl/ha
Comtés Rhodaniens	98hl/ha	98hl/ha	98hl/ha	+7hl/ha
Méditerranée	100hl/ha	100hl/ha	120hl/ha	+10hl/ha

2 – DECLARATION DE RECOLTE

La copie de la Déclaration de Récolte devra parvenir à l'ODG au plus tard le 31 Décembre 2024. Tout dépassement de ces délais fera l'objet d'un manquement.

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 Ardèche - IGP Comtés Rhodaniens - IGP Méditerranée, et la couleur.

Vous devez faire apparaître la colonne par cépage/couleur si vous souhaitez utiliser le cépage sur vos étiquettes Vin de France. Cette mesure n'est pas obligatoire pour les IGP mais si vous pensez déclasser un IGP en VSIG avec mention du cépage, le cépage doit être mentionné dans la colonne de l'IGP en question.

Lors de notre contrôle de la déclaration de récolte nous contrôlons les volumes de la ligne 15 qui correspondent aux volumes maximum revendicables dans l'IGP demandée.

Les cépages autorisés pour chaque IGP figurent dans le cahier des charges de l'IGP concernée. ([Annexe 1](#)).

Vous pouvez également vinifier ensemble des cépages afin de commercialiser des bi ou tri cépages, avec un minimum de 15% pour le cépage le moins présent.

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.

3 – NORMES ANALYTIQUES

Les normes analytiques sont identiques à la campagne précédente ([Annexe 2](#)).

La commission européenne a confirmé que tous les vins produits dans la zone C peuvent titrer jusqu'à 20% (alcool acquis+sucre résiduels transformés en alcool potentiel) du moment qu'ils n'ont pas été enrichis.

Si les vins revendiqués ont été enrichis, veuillez le préciser dans la colonne « identification des lots » et cocher « autres » de la colonne « spécificité » de la déclaration de revendication. Sans cette précision, nous considérerons qu'ils ne sont pas enrichis.

4 – PRATIQUES OENOLOGIQUES

ENRICHISSEMENT : récolte 2024

L'arrêté a été publié au RAA régional spécial Auvergne-Rhône-Alpes le 5 septembre 2024 : arrêté préfectoral N° 2024-157 et le 6 septembre pour la partie Gard autorisant l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel pour l'élaboration de vins IGP Ardèche, IGP Méditerranée, et IGP Comtés Rhodaniens pour le département de l'Ardèche et de vins sans indication géographique pour le département de l'Ardèche de la récolte 2024. Les arrêtés entrent en vigueur le lendemain de leur publication.

Arrêtés disponibles sur le site <https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche>

Dans le département de l'Ardèche : extrait de l'arrêté

L'augmentation du TAV naturel est exclusivement réalisée par concentration, concentration partielle, moûts concentrés (MC) ou moûts concentrés rectifiés (MCR) pour la **campagne 2024-2025**.

ATTENTION : le sucrage à sec n'est pas autorisé dans le département de l'Ardèche.

Dans le département de l'Ardèche pour les IGP ARDECHE, MEDITERRANEE et COMTES RHODANIENS	Augmentation Maximale du titre alcoométrique
Rouges, Blancs, Rosés	1,5%

Ne sont pas autorisés :

- L'enrichissement par moût concentré ou MCR d'un produit ayant terminé sa fermentation,
- L'adjonction combinée de MC et de MCR,
- L'adjonction combinée de MC ou de MCR avec du saccharose.

Obligations administratives :

- Dépôt de la Déclaration Préalable Unique est déposée auprès des Services de la DGDDI au minimum 2 jours avant le jour d'enrichissement prévu. Depuis le 1^{er} janvier 2017, les déclarations d'enrichissement se font dorénavant **uniquement en ligne** sur douane.gouv.fr via le service « OENO », service de déclaration en ligne de toutes les pratiques œnologiques pour lesquelles la loi impose une déclaration via douane.gouv.fr.

- Le registre de détention de produit enrichissant : il doit être visé par le service de la viticulture de la DGDDI, il retrace les entrées et sorties de mout de raisin concentré. date d'entrée/sortie, lieu, numéro de lot, quantité entrée ou sortie, le produit concerné, une référence du document d'accompagnement le cas échéant, ou tout autre document commercial afin de disposer du nom et adresse du fournisseur ou destinataire (article 15 du règlement UE n°2018/273)

- Le registre de manipulation : il concerne toutes les opérations faites sur les cuves, date, lieu, numéro de lot, procédé réalisé, quantité de produit réellement utilisée.

5 – OBLIGATIONS DECLARATIVES

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).

Les opérateurs sont tenus de remplir certaines obligations déclaratives :

téléchargeables sur <https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche>

(pas de mot de passe ni identifiant)

Nature déclaration	Date et périodicité	Destination
HABILITATION IDENTIFICATION en vue d'habilitation	Pour tout nouvel opérateur Avant toute autre déclaration <i>1 seule fois</i>	ODG qui transmettra à OC
TRANSMISSION DE LA DECLARATION DE RECOLTE OU SV11 OU SV12, CVI ou déclaration mouvement du parcellaire	Pour les opérateurs connus de l'ODG, au plus tard le 31/12 de l'année en cours <i>1 seule fois</i>	ODG
REVENDEICATION	Dès que les vins sont prêts à être commercialisés pendant la campagne et jusqu'au 31/12 de l'année de récolte+1. Bien indiquer la destination du vin (vrac France / export / conditionnement) <i>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</i>	ODG qui organisera les contrôles internes nécessaires
CHANGEMENT DE DENOMINATION	A tout moment : avant la commercialisation vrac ou le conditionnement <i>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</i>	ODG
CONDITIONNEMENT/VENTE VRAC A L'EXPORT <i>Ne concerne que les conditionneurs non vinificateur</i>	<i>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</i>	ODG

(Annexe 5)

Attention : 100% des vins IGP Ardèche, Comtés Rhodaniens, et Méditerranée doivent être contrôlés avant leur commercialisation. Revendication à faire avant la sortie de chais du vin et avant le 31/12/N+1 (sauf si une déclaration de mise en élevage a été faite au préalable), car aucun vin ne peut être commercialisé sans la lettre de conformité émise par l'ODG.

6 – CHANGEMENT DE DENOMINATION

Les changements de dénomination sont facilités 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 et de l'envoyer à l'ODG.

Cette déclaration ne générera qu'un contrôle documentaire dans ce cas. L'ODG pourrait générer un contrôle organoleptique et analytique si la traçabilité documentaire le nécessitait.

Les déclarations de changement de dénomination sont aussi utilisées pour les déclassements en Vin Sans Indication Géographique (Vin de France).

En cas de changement de dénomination vers l'IGP Méditerranée :

Le VIP2C et les conditions de production doivent être respectées (communes, cépages autorisés, rendement). Le changement est enregistré après réception de votre demande et validation du contrôle documentaire, demande jusqu'à la fin de la campagne liée au millésime demandé. (Pour le millésime 2024, changement possible jusqu'au 31/08/2025). Passé cette date, la demande entrainera systématiquement un contrôle documentaire, analytique et organoleptique obligatoire du lot. (Le lot reste bloqué jusqu'à la fin des contrôles).

Si le lot n'est pas conforme en IGP Méditerranée, il demeurera conforme dans l'IGP initiale.

7– CONTROLES

AUTO CONTROLES

En tant qu'opérateur, vous êtes tenu d'organiser vos contrôles sur votre propre activité tout au long de votre 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)
- conserver les documents pendant une durée minimale de 3 ans

CONTROLES INTERNES

L'ODG est également tenu à certains contrôles, définis à minima dans le plan de contrôle PC IG 232 V06 (CF 3.1.2).

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

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.

CERTIPAQ – 11, Villa Thoréton 75015 PARIS – Tél : 01 45 30 92 92 – Fax : 01 45 30 92 93

8 – CONTROLES INTERNES

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

En tant qu'opérateur, vous devez fournir à l'ODG, une copie de votre déclaration de récolte, puis toutes les déclarations nécessaires à votre fonctionnement.

A FOURNIR EN DEBUT DE CAMPAGNE, LORS DE LA PREMIERE REVENDICATION DU MILLESIME :

Pour une cave particulière : déclaration de mouvement CVI ([téléchargeables sur https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche](https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche)) : permet de valider le CVI que nous avons en notre possession, en attestant que votre parcellaire est inchangé ou bien en précisant les modifications à apporter sur la déclaration.

Pour une cave coopérative : Copie du SVII, annexe à la convention, mise à jour du listing Excel des adhérents du millésime en question, listing des cépages ayant produits les volumes IGP, mandatement (nom des personnes ayant contrôlé les CVI des apporteurs). Attention, il est nécessaire de déclarer les nouveaux apporteurs au fur et à mesure de leur identification, afin de valider leur reconnaissance par l'OC avant le début de campagne 2023-2024.

A FOURNIR AU COURS DE LA CAMPAGNE :

Déclaration de revendication, veillez à renseigner toutes les colonnes.

Déclaration de changement de dénomination

Déclaration de conditionnement

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. (Les documents sont [téléchargeables sur https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche](https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche))

CONTROLES ORGANOLEPTIQUES

Ils sont assurés de la même manière :

- un calendrier de dégustation est mis en place et adressé à tous les opérateurs en début de campagne ([Annexe 3](#)). 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 commission organoleptique ouverte la plus proche
- le prélèvement des échantillons est effectué par un personnel mandaté par l'ODG
- les échantillons destinés aux laboratoires du choix de l'opérateur sont remis par le personnel mandaté de l'ODG
- les analyses sont adressées par le laboratoire directement à l'ODG, au plus tard la veille de la séance de dégustation. Tout dossier incomplet sera reporté à la séance suivante – aux seuls risques de l'opérateur.
- les jurys sont composés au minimum de 3 membres issus des familles de professionnels de 2 collègues différents, dont obligatoirement un « Porteur de mémoire ».

Le détail de l'organisation des contrôles organoleptiques est disponible dans l'[Annexe 4](#).

Les résultats des dégustations vous sont communiqués par mail l'après midi qui suit le contrôle.

Gestion des Non conformités organoleptiques : délai de réponse de 15 jours décision par l'opérateur sur le choix pour un deuxième passage et/ou une notification de déclassement. Pour le deuxième passage ne pas revendiquer à nouveau la cuve mais renvoyer la fiche NC en précisant si vous déclassez **ou** si vous représentez la cuve. Pour une deuxième présentation précisez la date de la dégustation à laquelle vous souhaitez que la cuve repasse. Sur le formulaire, dans le cadre à droite de la date décision vous devez noter votre décision.

9 – VINS PRIMEURS

La date de sortie des vins primeurs est fixée au : **jeudi 17 octobre 2024 à 0h00.**

Se reporter à la circulaire Primeurs IGP 2024 pour les informations complémentaires. Une circulaire est communiquée à tous les opérateurs pour chaque récolte. Cette circulaire est téléchargeable sur www.igpvins.fr.

10 – MILLESIME 2024

Les volumes déclarés en IGP du millésime 2024 pourront être revendiqués **jusqu'au 31 décembre 2025.**

Les **séances de dégustation reprennent le 5 septembre 2024** pour les vins issus des récoltes 2023 et 2024. Se référer au calendrier des commissions organoleptiques en annexe 3 pour les IGP Ardèche et Méditerranée, également disponible en ligne sur le site igpvins.fr

11 – ETIQUETAGE

Ingrédients et déclaration nutritionnelle : se référer au guide pratique édité par la Confédération des vin IGP de France, la CNAOC et le CNIV.

En IGP : la mention « indication géographique protégée » peut être ajoutée sur l'étiquette ou remplacer la mention « vin de pays de »,

Vous pourrez donc écrire :

ARDECHE Indication géographique protégée

Indication géographique protégée ARDECHE

Vin de pays de l'Ardèche
Indication géographique protégée

Vin de pays de l'ARDECHE

ARDECHE Vin de Pays

Dans ce cas ajouter le logo IGP



Dans ce cas ajouter le logo IGP



La mention géographique valorisante Coteaux de l'Ardèche peut apparaître sur une ligne seule, jamais à côté de vin de pays ou indication géographique protégée. C'est une mention géographique valorisante et non une indication géographique protégée.

Le logo IGP (quadri ou N&B) peut également être ajouté sur l'étiquette ou la contre étiquette avec la mention Indication Géographique Protégée, ou les 2 mentions VDP – IGP (non conseillé car peu lisible par le consommateur).

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

Le cahier des charges ne prévoit aucune condition d'étiquetage spécifique pour les unités géographiques (UG) plus petites, c'est la réglementation générale qui s'applique et celle-ci est relativement souple :

- Pas d'exigence de taille de caractère. On peut avoir une UG écrite en plus gros que le nom de l'IGP.
- Pas d'exigence de position. L'UG peut être étiquetée dans un autre champ visuel que le nom de l'IGP

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 VSIG.

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.
- un vin est considéré comme « Moelleux » entre 12 et 45 gr de sucre par litre et il est « Doux » lorsque sont taux est supérieur à 45g de sucre par litre.

12 – GESTIONS DES RECLAMATIONS

L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations clients/consommateurs. Ce qui consiste à

Enregistrer les réclamations

Formaliser obligatoirement une réponse auprès du client/consommateur

Mettre en place des actions correctives/correctrices si nécessaires

Enregistrer les actions correctrices/correctives mises en place

L'ODG 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. L'ODG contrôle la gestion des enregistrements des réclamations, examine et suit le traitement des réclamations. L'ODG fournit un document servant de référence au contrôle : *Fichier de suivi des réclamations*.

Vous devez prendre toute action appropriée en rapport avec ces réclamations et avec les imperfections constatées dans les produits, qui ont des conséquences sur leur conformité aux exigences de certification.

I3 – FACTURATION

La méthode de facturation tient compte de tous les frais engagés par l'ODG.

Vous devrez vous acquitter :

TARIFS applicables dès la campagne 2024-2025

	HT	à multiplier par
COTISATION SYNDICALE :	0.02 €	volume hl sur DR (déclaration de récolte)
COTISATIONS ODG (contrôles internes et documentaires) :		
Frais de dossier forfaitaire par campagne	75.00 €	
Changement de dénomination	15.00 € + 0.15€ /hl changé	déclaration et 10€ par cuve supplémentaire , + 0.15€/hl IGP MEDITERRANEE
IGP ARDECHE	0.27 €	volume hl revendiqué
IGP ARDECHE	10.00 €	nombre de cuves présentées
IGP MEDITERRANEE	0.30 €	volume hl revendiqué
IGP MEDITERRANEE	10.00 €	nombre de cuves présentées
IGP COMTES RHODANIENS	0.27 €	volume hl revendiqué
IGP COMTES RHODANIENS	10.00 €	nombre de cuves présentées
DROITS INAO (dû au titre de l'article L.642.13 du code rural) :	Exonérés de TVA	
IGP ARDECHE	0.030 €	volume hl revendiqué
IGP MEDITERRANEE	0.030 €	volume hl revendiqué
IGP COMTES RHODANIENS	0.030 €	volume hl revendiqué

A noter :

La cuve présentée en second passage après avoir été ajournée est facturée 10€, le volume n'est pas refacturé. Les frais d'analyses sont facturés à l'ODG par les laboratoires, et sont refacturés à l'identique par l'ODG aux opérateurs concernés.

14 – EN RESUME

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 du syndicat accompagné de la copie de la déclaration de récolte

Votre déclaration sera rattachée à la dégustation ouverte la plus proche ou après si vous en avez fait la demande.

Vous serez informé alors de la date et horaire de passage pour le 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 et en informer l'ODG.

[Annexe 5](#)

15 – LE SYNDICAT

Catherine Jury et Anne Moisan assurent au quotidien les missions du Syndicat et de l'O.D.G., du lundi au vendredi de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 sauf le mercredi après midi.

Rappel des coordonnées :

Syndicat des Vins IGP d'Ardèche – ODG

MAISON DES VIGNERONS

218 Route de Ruoms – 07150 Vallon Pont d'Arc

Tel : 04 75 93 90 13 - 06 49 05 18 76

Email: svdp-fcca@wanadoo.fr

Tous les documents concernant les IGP sont téléchargeables sur <https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche>, aucun identifiant et mot de passe ne sont pas nécessaires.

Liste des cépages :

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée ou non par « Coteaux de l'Ardèche » sont produits à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, ararnoa N, artaban N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté 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, couderc noir N, counoise N, couston N, danlas B, egiodola N, floréal B, 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, jurançon noir N, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monarch N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, murrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscaris B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin 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, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, prior N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or 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, rubilande Rs, 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, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seval B, solaris B, soreli B, souvignier Gris B, 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, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, vidoc N, villard blanc B, villard noir N, viognier B, voltis B.

NORMES ANALYTIQUES

Vins tranquilles IGP Ardèche, Méditerranée, Comtés Rhodaniens

TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

Minimum : 9% vol.

Maximum : 20% vol. pour les vins non enrichis
(Limité à 15% vol. pour les vins enrichis)

ACIDITE TOTALE :

≥ 2,28g H₂SO₄/l soit 46,6még/l.

ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

Titre alcoométrique de 9% vol. à 20% vol.

Blanc et rosé : acidité volatile ≤ 0,88g H₂SO₄/l soit 18 még/l.Rouge : acidité volatile ≤ 0,98g H₂SO₄/l soit 20 még/l.

Pour les IGP Ardèche et Méditerranée, en rouge, rosé et blanc :

Si le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15% vol et 20% vol. avec une teneur en glucose + fructose ≥ 45g/l : Acidité volatile ≤ 1,20g H₂SO₄/l. soit 24,46 még/l.

Pour l'IGP Comtés Rhodaniens blanc uniquement :

Si le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15% vol. et 20% vol. avec une teneur en glucose+ fructose ≥ 45g/l : acidité volatile ≤ 1,20g H₂SO₄/l. soit 24,46 még/l.

SO2 TOTAL (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

	Vins blancs			Vins rosés		Vins rouges	
Teneur en glucose/fructose	< 5g	≥ 5g	> 45g*	< 5g	≥ 5g	< 5g	≥ 5g
Teneur maxi. En SO2 (mg/l)	200	250	300	200	250	150	200

*Uniquement pour les IGP Méditerranée et Comtés Rhodaniens, lorsque que le TAV total est > 15%vol.

Vin mousseux de qualité en IGP Méditerranée :

TAV acquis : minimum 10%vol

TAV total vin de base : minimum 9% vol.

Acidité totale exprimée en acide tartrique : ≥ 3,5 g/l., ≥2,28 H₂SO₄/l. soit 46,6 még/l.Anhydride sulfureux SO₂ ≤ 185 mg/l.Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : blanc et rosé acidité volatile ≤ 0,88g H₂SO₄/l. soit 18még/l. et rouge acidité volatile ≤ 0,98g H₂SO₄/l. soit 20 még/l.

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : 3,5 bars min.

Teneur en sucre :

G/L	DENOMINATION
<4	SEC
4 à 12	DEMI SEC
12 à 45	MOELLEUX
>45	DOUX

Vins mousseux de qualité ne sont autorisés ni en IGP Ardèche, ni en IGP Comtés Rhodaniens.

CALENDRIER DES COMMISSIONS ORGANOLEPTIQUES CAMPAGNE 2024-2025 IGP ARDECHE et IGP MEDITERRANEE



CALENDRIER DES COMMISSIONS ORGANOLEPTIQUES - IGP ARDECHE et IGP MEDITERRANEE - CAMPAGNE 2024-2025

MILLESIME/RECOLTE	DATE LIMITE DE DEPOT DES DECLARATIONS DE REVENDEICATION	PRELEVEMENTS	DATES COMMISSIONS
R2023 + VINS PRIMEURS R2024	MERCREDI 28/08/2024	SEMAINE 36	Jeudi 05/09/2024
R2023 + VINS PRIMEURS R2024	MERCREDI 04/09/2024	SEMAINE 37	Jeudi 12/09/2024
R2023 + VINS PRIMEURS R2024	MERCREDI 11/09/2024	SEMAINE 38	Jeudi 19/09/2024
R2023 + VINS PRIMEURS R2024	MERCREDI 18/09/2024	SEMAINE 39	Jeudi 26/09/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 25/09/2024	SEMAINE 40	04/10/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 02/10/2024	SEMAINE 41	11/10/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 09/10/2024	SEMAINE 42	18/10/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 16/10/2024	SEMAINE 43	25/10/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 30/10/2024	SEMAINE 45	08/11/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 06/11/2024	SEMAINE 46	15/11/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 13/11/2024	SEMAINE 47	22/11/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 20/11/2024	SEMAINE 48	29/11/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 27/11/2024	SEMAINE 49	06/12/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 04/12/2024	SEMAINE 50	13/12/2024
R2023+ R2024	MERCREDI 11/12/2024	SEMAINE 51	20/12/2024
FERMETURE DES BUREAUX DU 23/12/2024 AU 01/01/2025			
R2024	JEUDI 02/01/2025	SEMAINE 2	10/01/2025
PRELEVEMENT ECHANTILLONS CGA DU 06 AU 31 JANVIER 2025			
R2024	MERCREDI 08/01/2025	SEMAINE 3	17/01/2025
R2024	MERCREDI 15/01/2025	SEMAINE 4	24/01/2025
R2024	MERCREDI 22/01/2025	SEMAINE 5	31/01/2025
R2024	MERCREDI 05/02/2025	SEMAINE 7	14/02/2025
PRE SELECTION CGA LYCEE AGRICOLE AUBENAS MERCREDI 5 FEVRIER 2025 10h			
FINALE CGA PARIS SAMEDI 22 FEVRIER 2025			
R2024	MERCREDI 19/02/2025	SEMAINE 9	28/02/2025
R2024	MERCREDI 12/03/2025	SEMAINE 12	21/03/2025
R2024	MERCREDI 09/04/2025	SEMAINE 16	18/04/2025
R2024	MERCREDI 07/05/2025	SEMAINE 20	16/05/2025
R2024	MERCREDI 04/06/2025	SEMAINE 24	13/06/2025
R2024	MERCREDI 09/07/2025	SEMAINE 29	18/07/2025

Syndicat des Vins IGP d'Ardèche - ODG IGP Ardèche et Comtés Rhodaniens
218 Route de Ruoms - 07150 Vallon Pont d'Arc - Tel : 04 75 93 90 13 - Fax : 09 70 62 34 63
Email: svdp-tcca@wanadoo.fr

Pour participer aux commissions nous contacter.

Il est rappelé que chaque opérateur doit participer à au moins une commission organoleptique par campagne.

ORGANISATION DES CONTROLES ORGANOLEPTIQUES

Préparation de la dégustation :

L'examen organoleptique se déroule dans la salle de dégustation habituelle de l'ODG, adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mise à disposition. Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code, différent de celui du prélèvement. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière).
- **Collège « porteurs de mémoire ».**
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

Les jurés sont convoqués 5 jours ouvrés minimum avant la dégustation. Les invitations sont émises depuis la plate-forme des IGP veillez à ce que celui-ci ne soit pas dirigé automatiquement dans vos « spams », vous pouvez répondre directement depuis le mail. Pour les mois de novembre, décembre et janvier nous demandons aux caves coopératives de déléguer 2 dégustateurs par dégustation. (Pensez au covoiturage).

Vous ne dégustez pas vos vins.

Les dégustateurs présents sont indemnisés une fois par an selon un forfait kilométrique de déplacement.

La grille de dégustation est présentée lors des séances par l'animateur.

Critères de dégustation et notation :

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants : visuel / olfactif / gustatif.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury disposent des documents suivants :

- des fiches individuelles des dégustateurs.
- une fiche de synthèse du Jury de dégustation signée par tous les membres.

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la qualification de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à appliquer un terme d'ajournement ou de refus du bénéfice de l'IGP à l'échantillon présenté. Une note agrémentée de la liste des défauts est à votre disposition,

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.

Prélèvement des échantillons

Les échantillons sont prélevés en trois exemplaires 1 pour la dégustation, 1 pour l'analyse et un témoin, dans des bouteilles de 50cl, avec capsule inviolable, avec une étiquette comportant les éléments nécessaires à l'identification du lot.

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 le l'opérateur signent la fiche de suivi échantillon.

Vins non conditionnés :

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons (dans le cas d'un examen analytique):

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Un témoin destiné à l'examen organoleptique

Vins conditionnés :

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

L'intéressé est avisé de la date de passage de l'agent de prélèvement : celui-ci se rend au lieu de détention des vins pour procéder en présence du demandeur ou de son représentant aux prélèvements nécessaires qui sont réalisés sur le(s) lot(s) concerné(s).

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette posée par le préleveur. Il est accompagné d'une fiche de suivi échantillon complété par le préleveur et signée par le préleveur et l'opérateur ou son représentant.

Les échantillons prélevés destinés à l'analyse seront déposés au laboratoire Cofrac par le préleveur. Les résultats sont directement adressés à l'ODG au plus tard le jour de la dégustation.

Présentation des produits

Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de 20 par jury de dégustation.

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve. Une séance d'examen organoleptique dure maximum une demi-journée.

MEMO CAMPAGNE 2024-2025

LES OBLIGATIONS DECLARATIVES IGP		
TYPE DE DECLARATION	DATE ET PERIODICITE	DESTINATION
HABILITATION Se référer à la note sur l'engagement de l'opérateur	Pour tout nouvel opérateur, avant tout autre déclaration, une seule fois	ODG qui transmettra à l'OC
RECOLTE	Chaque campagne avant le 31 décembre	ODG
SUIVI DES APPORTEURS	Pour toutes les caves coopératives, avant tout autre déclaration, une seule fois	ODG
CVI à jour, ou déclaration de MOUVEMENT DU PARCELLAIRE	Pour tous les opérateurs (caves particulières ou coopératives, avant tout autre déclaration	ODG
REVENDICATION Permet de présenter des vins prêts à la commission organoleptique en vue de leur commercialisation <i>100% des lots commercialisés d'un opérateur doivent au préalable voir fait l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique.</i>	Dès que les vins sont prêts à être commercialisés pendant la campagne et jusqu'au 31 décembre N+1. Autant de fois que nécessaire sur la campagne	ODG
INTENTION DE CHANGEMENT DE DENOMINATION Permet de modifier l'IGP d'un vin Attention au passage d'une IGP départementale à l'IGP Méditerranée le contrôle organoleptique est obligatoire après le 31/07 N+1 Permet de déclasser un vin vers le SIG	A tout moment avant la commercialisation vrac ou le conditionnement Autant de fois que nécessaire sur la campagne	ODG
CONDITIONNEMENT//VENTE VRAC A L'EXPORT Ne concerne que les conditionneurs non vinificateurs	Autant de fois que nécessaire sur la campagne	OC si le conditionneur en contrôle externe ODG si le conditionneur est en contrôle interne
GESTION DES RECLAMATIONS	Tout au long de la campagne	ODG qui transmet à l'OC

Tous ces documents sont téléchargeables sur <https://igp.vins.24eme.fr/plus.php?igp=ardeche> (copier le lien dans votre moteur de recherche pour y accéder ou adressés par le syndicat sur simple demande par mail à svdp-fcca@wanadoo.fr.