

**VINS du VAUCLUSE**  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**GUIDE DE RÉCOLTE 2023**

**IGP VAUCLUSE  
IGP MÉDITERRANÉE**

# LES CHANGEMENTS MAJEURS CAMPAGNE 2023/2024 :

## 1/ Portail internet IGP VAUCLUSE et IGP MEDITERRANEE :

### DEMANDEZ VOS CODES DE CONNEXION

- Pour télécharger et consulter librement (sans codes d'accès) les documents et textes officiels :

<https://igp.vins.24eme.fr>

en bas de page, sur VINS DU VAUCLUSE, cliquez sur « Plus d'info »

- Pour procéder aux diverses déclarations nécessaires à la commercialisation de vos vins, revendication, changement de dénomination et consulter vos résultats d'agrément :

<https://vauclyse.igp.vins.24eme.fr>

## 2 / MODIFICATION DES RENDEMENTS :

- Pour la campagne 2023-2024, la modification des rendements pour les vins en **IGP Vaucluse ET Méditerranée** a été votée en Conseil d'Administration
- Les nouveaux rendements concernent **les rouges et les rosés** et sont dorénavant fixés à **100 hl / ha net** (les rendements en **blanc** restent à **120 hl/ha net** et 130 hl/ ha brut)

## 3/ VIP2C :

Le dispositif de régulation **VIP2C** a été mis en place pour la campagne 2022-2023 et s'étend pour la campagne 2023-2024 aux :

**Vins rosés et rouges en IGP Méditerranée** mais également **sous l'IGP Vaucluse** afin d'assurer un équilibre production/commercialisation. (**voir annexe 12**).

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)

## Sommaire :

- I - LE SYNDICAT DES IGP VAUCLUSE
- II - LES CONDITIONS DE PRODUCTION EN IGP
- III - DECLARATION DE RECOLTE EN IGP
- IV - CONTROLES DES VINS
- V - DECLARATION DE CONDITIONNEMENT EN IGP MEDITERRANEE
- VI - CAS PARTICULIERS DES CHANGEMENTS DE DENOMINATION
- VII - NORMES ANALYTIQUES
- VIII - ENRICHISSEMENT MC/MCR
- IX - SITE INTERNET PROFESSIONNEL
- X - LES DIFFERENTS TYPES DE CONTROLE
- XI - VINS PRIMEURS
- XII - MILLESIME 2022
- XIII - ETIQUETAGE / CAPSULES
- XIV - FACTURATION

## I – LE SYNDICAT DES VINS IGP VAUCLUSE

**Mladen GRUMIC** et **Alice DELHOME** assurent au quotidien les missions du Syndicat et de l'O.D.G., du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Néanmoins, si nous étions en déplacement ou absent du bureau, merci de nous contacter sur nos portables :  
**M. Grumic au 07 71 72 01 99 - Mme Delhome au 06 11 46 82 99**

Ou par mail :

pour les formalités ODG : **revendication@vins-igp-vaocluse.fr**

pour les questions d'ordre réglementaire ou comptable : **direction@vins-igp-vaocluse.fr**

pour toutes autres demandes : **contact@vins-igp-vaocluse.fr**

### Adresse du Syndicat :

**35, Chemin de St Genies**

**84 210 VENASQUE**

*fixe : 04 90 12 45 20*

## II – LES CONDITIONS DE PRODUCTION EN IGP

### Deux dénominations sont possibles:

- **Département : Vaucluse (annexe 13)**
- **Région : Méditerranée (annexes 13 et 14)**

Les *I.G.P VAUCLUSE Principauté d'Orange* et *I.G.P. VAUCLUSE Aigues* sont des **mentions territoriales**. La mention territoriale n'est pas à faire figurer sur la Déclaration de Récolte **mais à mentionner lors de la saisie de votre déclaration de revendication.**

Les conditions de rendement s'entendent **VIN CLAIR** et **VIN FINI hors bourbes et lies**. Les mêmes chiffres valent pour les deux dénominations gérées par le syndicat.

**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 EN IGP :

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*)

**RENDEMENTS MAXI AUTORISES EN VSIG** : Sans limite

### CEPAGES AUTORISES EN IGP VAUCLUSE :

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarhoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, artaban N, assyrtiko 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 blanc B, cabernet cortis N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, César 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, clavierie B, codivarta B, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, danlas B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaiña N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, floreal B, 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, gros vert B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, lilorila B, lival N, 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, merrille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, monarch N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, mornastel 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 hainaut B, muscat ottonel B, nebbiolo N, 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, pinotage N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, pousard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prior N, prunelard N, raffiat de moncade B, ribol N, 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, soreli B, souvignier gris G, 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, verdejo B, verdesse B, vermentino B, vidoc N, viognier B, voltis B, xinomavro N.

**Toute nouvelle plantation sur des parcelles éligibles à l'IGP peut être revendiquée à partir de la 3<sup>e</sup> feuille. Cette année, les plantations de 2020-2021 sont donc éligibles en IGP.**

**A NOTER que 16 cépages résistants sont entrés en 2020 dans le Cahier des Charges IGP Vaucluse :**  
**Artaban N - Assyrtiko B - Cabernet blanc B - Cabernet cortis N - Floreal B - Monarch N - Muscaris B -**  
**Nebbiolo N - Pinotage N - Prior N - Soreli B - Souvignier gris G - Verdejo B - Vidoc N - Voltis B -**  
**Xinomavro N**

### III – DECLARATION DE RECOLTE EN IGP

#### a) La DECLARATION DE RECOLTE PARTIELLE

Attention, SI VOUS AVEZ REVENDIQUÉ DES VINS SUR LA BASE D'UNE DECLARATION DE RECOLTE PARTIELLE, votre déclaration de récolte définitive doit au minimum comptabiliser la somme des volumes par IGP de vos diverses déclarations partielles (attention donc à reprendre l'ensemble de vos déclarations partielles).

#### b) A RETENIR

- Il ne peut être produit sur une même surface 2 signes de qualité différente (AOP / IGP).
- 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, soit IGP Vaucluse, soit IGP Méditerranée.
- Vous devez faire apparaître 1 colonne par cépage/couleur pour le VSIG si vous souhaitez utiliser le cépage sur vos étiquettes « Vin Sans Indication Géographique ».

Lors de l'examen de la Déclaration de Récolte, nous contrôlons les volumes de la ligne 15 qui correspondent aux volumes maximum revendicables pour l'IGP demandée.

#### ATTENTION :

- Il est impossible de déclasser des volumes revendiqués en AOC vers une IGP quel qu'en soit le motif.
- De même, il est impossible de reclasser des volumes déclarés en VSIG (vin de France) en IGP même si l'opérateur peut prouver le respect des conditions de production du cahier des charges IGP après la déclaration de récolte.

#### VIN MOUSSEUX DE QUALITE :

Il est possible de produire du VMQ sous signe IGP Méditerranée.

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 - AVANT prise de mousse et le contrôle se fera obligatoirement à la sortie et sur votre demande (calendrier des commissions en annexe 10).

## IV - LES CONTROLES DES VINS (analytiques et organoleptiques)

### La déclaration de revendication à faire sur le portail internet IGP (demande d'agrément)

Constitution du dossier lors de la 1<sup>ière</sup> revendication pour la récolte considérée :

#### **OBLIGATION DE CONSTITUER UN DOSSIER COMPLET.**

Si une pièce manque au dossier, le vin ne pourra pas être présenté à la commission organoleptique.

- \* Déclaration d'Identification pour les nouveaux apporteurs de raisins et vinificateurs
- \* Fiche de Compte CVI à jour et complète (prodouane)
- \* Déclaration de Récolte complète (prodouane)
- \* Déclaration de Revendication lorsque le vin est apte au contrôle à saisir sur le portail internet IGP

**ATTENTION** : Tous les vins IGP doivent être revendiqués, prélevés et présentés à la commission organoleptique **AVANT LA SORTIE DES CHAIS ET AVANT LE 31/12/N+1** (sauf si Déclaration de mise en **élevage** faite au préalable)

**100 % DES VINS IGP DOIVENT ETRE CONTROLES AVANT LEUR COMMERCIALISATION**  
(Formalités à faire avant la sortie des chais du vin car aucun vin ne peut être commercialisé sans le PV de conformité IGP lié à la commission organoleptique)

#### RAPPEL SUR LA PROCÉDURE DE PRÉLÈVEMENT :

- Un rendez-vous vous est envoyé pour le prélèvement : veillez à le respecter
- Le prélèvement se fait sur cuve entière
- La cuve doit être correctement identifiée avec le nom de l'IGP / le millésime / la couleur et le volume
- L'agrément doit être réalisé AVANT le conditionnement
- L'analyse COFRAC avec certificat de conformité est OBLIGATOIRE

## V - DECLARATION DE CONDITIONNEMENT EN IGP MEDITERRANEE

### La déclaration de conditionnement à faire sur le portail internet IGP

uniquement si vous conditionnez de l'IGP MEDITERRANEE.

La Fédération INTERMED sera amenée à contrôler des échantillons par sondage tout au long de la campagne : contrôle organoleptique + analytique.

Si vous conditionnez de l'IGP Vaucluse : pas de déclaration à faire.  
Uniquement agréer/revendiquer le lot en amont.

## VI - CAS PARTICULIER des Changements de Dénomination

### La déclaration est à faire sur le portail internet IGP

Tout Changement de Dénomination ne donnera lieu qu'à un contrôle documentaire\* par nos services jusqu'au 31/07/2024

\* Contrôle documentaire uniquement = respect des conditions de production

En cas de changement de dénomination vers l'IGP Méditerranée, facturation de la redevance INTERMED : 0.15 € HT par hectolitre

**CHANGEMENT DE DENOMINATION VERS IGP MEDITERRANEE au-delà du 31/07/2024 :**

#### Dégustation obligatoire du lot

\* Contrôle documentaire : respect des conditions de production

\* Contrôle analytique et organoleptique du lot demandé (possibilité de joindre une analyse COFRAC de moins de deux mois à la date de la dégustation et doit intégrer le TAV, So<sub>2</sub>, l'AV et AT)

\* Facturation de 40€ HT le lot

**POUR LES OPERATEURS NON VINIFICATEURS > dégustation obligatoire du lot :**

\* Contrôle documentaire : respect des conditions de production

\* Contrôle analytique et organoleptique du lot demandé (possibilité de joindre une analyse COFRAC de moins de deux mois à la date de la dégustation et doit intégrer le TAV, So<sub>2</sub>, l'AV et AT)

\* Facturation de 60€ HT le lot

Si la dégustation est négative, le lot demeurera dans l'IGP initiale.

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

## VII - NORMES ANALYTIQUES

Les normes analytiques sont identiques à la campagne précédente (**annexe 8**).

**Si les vins que vous présentez à la commission organoleptique ont été enrichis, veuillez le préciser dans la colonne « commentaires » de la déclaration de revendication. Sans mention de cette opération, nous considérerons que vos vins n'ont pas été enrichis.**

## VIII - L'ENRICHISSEMENT MC/MCR

**ATTENTION : pour la récolte 2023, aucune demande d'Enrichissement n'a été faite pour le moment.**

### POUR DECLARER CETTE OPERATION, 2 possibilités s'offrent à vous :

Le Dépôt de la Déclaration Préalable Unique auprès des Services de la DGDDI au minimum 2 jours avant le jour d'enrichissement prévu.

**OU**

La Télé-déclaration de cette pratique via « OENO », service de déclaration en ligne de toutes les pratiques oenos pour lesquelles la loi impose une déclaration via produane.

**PENSEZ A FAIRE ANALYSER VOTRE MC/MCR si mise en place de l'enrichissement.**

**ATTENTION : PENSEZ A REMPLIR LE REGISTRE DE DETENTION DE PRODUIT ENRICHISSANT ET LE REGISTRE DE MANIPULATION**

### LORS DE LA DECLARATION DE REVENDICATION :

Merci de nous envoyer un mail en parallèle de votre télédéclaration pour nous préciser que le lot a été enrichi et vin limité à 15%vol pour le titre alcoométrique.

## IX - SITE PROFESSIONNEL POUR VOS FORMALITES IGP

*L'O.D.G. dispose d'un portail internet IGP pour la télédéclaration de toutes vos obligations déclaratives :*

**<https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>**

**DEMANDEZ VOS CODES DE CONNEXION**

### Vous pourrez ainsi :

- Gérer votre compte.
- Saisir votre déclaration de récolte.
- Saisir vos déclarations spécifiques : Revendication, Conditionnement ou Changement de Dénomination.
- Consulter les résultats des derniers contrôles en cours.
- Consulter vos factures

**ATTENTION**, les informations que vous saisissez seront alors directement basculées sur l'interface de l'O.D.G. et vous recevrez **un mail de confirmation** dès qu'elles auront été intégrées.

## X - LES DIFFERENTS TYPES DE CONTROLES

### LES AUTO CONTROLES en tant qu'opérateur

### LES CONTROLES INTERNES VIA L'ODG

L'ODG est également tenu à certains contrôles, définis à minima dans le plan de contrôle, en libre

téléchargement sur <https://igp.vins.24eme.fr>

**Les documents seront contrôlés à 100 % par les services 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.

**Un Planning des Commissions Organoleptiques** est mis en place et adressé à tous les opérateurs en début de campagne (**annexe 10**)

TELEDECLARATION SUR LE PORTAIL INTERNET IGP VAUCLUSE  
Avant la date limite de dépôt de dossier

RECEPTION ET VALIDATION DE LA DEMANDE  
DANS LA PROCHAINE COMMISSION OUVERTE

ACCUSE DE RECEPTION DE VOTRE  
DEMANDE PAR MAIL

ANALYSE DES PIECES DU DOSSIER  
(CVI+DR)

SI DOSSIER non conforme :  
MISE EN ATTENTE DE LA DEMANDE

ORGANISATION DE LA TOURNEE

*Jeudi ou vendredi  
précédant la  
semaine de la  
dégustation*

COMMUNICATION DATE ET HEURE DU PASSAGE DU  
PRELEVEUR

+ RAPPEL DES PIECES NON CONFORME  
SI NON RESOLUTION AVANT LA DEGUSTATION :  
ANNULATION DE LA DEMANDE DE REVENDICATION

PASSAGE DU PRELEVEUR obligatoirement  
RECOLTE DE 3 ECHANTILLONS / LOT DEMANDE EN REVENDICATION :  
2 POUR ODG ET LE 3EME DESTINE AU LABORATOIRE

*En début de semaine*

A VOUS D'APPORTER ET SOUS VOTRE  
RESPONSABILITE L'ECHANTILLON A ANALYSER

RECEPTION DES ANALYSES PAR MAIL  
A [revendication@vins-igp-vacluse.fr](mailto:revendication@vins-igp-vacluse.fr)

DERNIER POINT SUR LES DOSSIERS NON CONFORMES

*Fin de  
semaine  
(vendredi)*

ORGANISATION DE LA COMMISSION DE DEGUSTATION  
par notre service  
PRESENTATION DES LOTS DONT LE DOSSIER EST COMPLET  
ET CONFORME

COMMUNICATION DES RESULTATS DANS LES 48 HEURES  
OUVERES :  
PAR MAIL ou SUR LE PORTAIL INTERNET IGP VAUCLUSE

## **LES CONTROLES EXTERNES VIA CERTIPAQ**

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.

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**

## **XI – VINS PRIMEURS**

La date de sortie des vins primeurs est fixée au : **Jeudi 19 Octobre 2023.**

La fermentation malolactique n'est plus un critère obligatoire pour la présentation des vins primeurs au contrôle.

Nous vous rappelons que lors des dégustations de primeurs, **seul le caractère primeur est examiné.**

**Tous les volumes non conditionnés, non commercialisés au 31/12/2023 devront faire l'objet d'un nouveau contrôle organoleptique avant commercialisation.**

## **XII – MILLESIME 2022**

**Les volumes déclarés en IGP du millésime 2022 pourront être revendiqués jusqu'au 31/12/2023.**

### **MESURE SPECIALE : vins mis en élevage**

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 31/12/2023, 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.

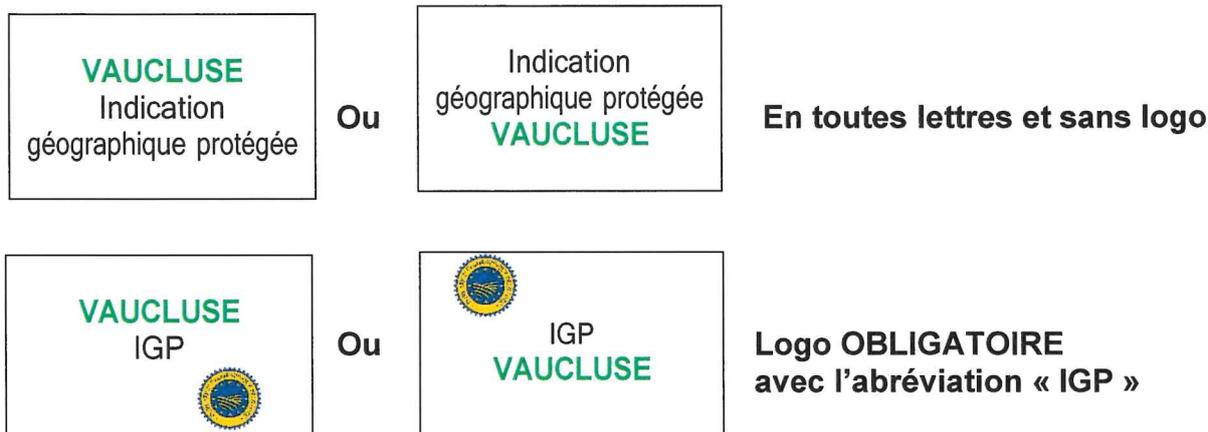
A partir de ce moment-là, les lots sont bloqués. Les vins ne seront pas contrôlés. Il vous sera fourni un **N°d'enregistrement.**

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.

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.

### XIII – ETIQUETAGE/CAPSULES

En IGP VAUCLUSE, vous pourrez donc écrire :



Les mêmes règles s'appliquent aux 2 mentions territoriales de l'IGP Vaucluse :

**VAUCLUSE PRINCIPAUTE D'ORANGE et VAUCLUSE AIGUES**

**Ainsi que l'IGP MEDITERRANEE.**

**Le logo peut être en couleur ou en noir & blanc.**

Il est désormais 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 /VSIG.

Aucune spécificité quant à la taille ou le style graphique n'est exigé.

**En Vin de France** : le cépage et le millésime peuvent être mentionnés sur l'étiquette.  
Dans ce cas, une déclaration d'habilitation doit être déposée auprès de France AgriMer.

## **XIX – FACTURATION –**

La méthode de facturation tient compte de tous les frais engagés par l'ODG pour les adhérents au Syndicat.

La redevance INTERMed sera appelée sur toutes les déclarations de revendication et changement de dénomination en IGP MEDITERRANEE concernées : 0.15 €/hl HT.

### **\* REVENDICATION 1<sup>er</sup> passage :**

- forfait passage : **25 € H.T. par lieu de prélèvement**
- Droits INAO : **0.030 €/hl demandés - exonéré de T.V.A**
- redevance INTERMED si revendication en IGP Méditerranée : **0.15 €/ hl demandés - H.T**
- frais de contrôles internes et externes mutualisés : **0.45 €/ hl demandés - H.T**  
se décomposant comme suit :
  - Contrôle externe : 0.05 €/hl H.T.
  - Contrôle interne : 0.15 €/hl H.T.
  - Communication 0.15 €/hl H.T.
  - Cotisation ODG : 0.10 €/hl H.T.

### **\* REVENDICATION 2<sup>eme</sup> passage :**

- forfait passage : **25 € H.T. par lieu de prélèvement**
- frais de contrôles internes et externes mutualisés : **0.45 €/ hl demandés - H.T.**  
se décomposant comme suit :
  - Contrôle externe : 0.05 €/hl H.T.
  - Contrôle interne : 0.15 €/hl H.T.
  - Communication 0.15 €/hl H.T.
  - Cotisation ODG : 0.10 €/hl H.T.

### **\* ADHESION SYNDICAT :**

Calculé sur HL revendiqués de la campagne en cours 2023 :

- forfait :
  - cave particulière : **11 € H.T.**
  - cave coopérative ou négoce vinificateur : **110 € H.T.**
- HL revendiqués : **0.13 €/ hl H.T.**

**Vous avez aussi la possibilité de ne pas adhérer au Syndicat, vous trouverez un devis (facturation aux frais réels) en annexe 9.**

### **\* POUR LES CHANGEMENTS DE DENOMINATION AU DELA DU 31/07/2024 (générant un nouveau contrôle) VERS L'IGP MEDITERRANEE :**

- forfait passage : **40 € H.T.**
- redevance INTERMED si changement vers IGP Méditerranée : **0.15 €/ hl H.T**
- 

\*\*\*\*\*

**NE PROCEDEZ AU PAIEMENT QU'APRES RECEPTION DE LA FACTURE.**

**L'ODG et l'ensemble de son équipe vous souhaite le meilleur des millésimes et aura plaisir de vous accompagner durant cette campagne.**

Retrouvez-nous toute l'année sur facebook et instagram ([www.facebook.com/vinsdepays.vaucluse](https://www.facebook.com/vinsdepays.vaucluse)) pour voir et participer à nos diverses campagnes de communication.

A titre informatif, la première aura lieu lors des célèbres vendanges de Montmartre qui se dérouleront durant la deuxième semaine d'Octobre.



Joël Reynaud, Président

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Joël Reynaud', written in a cursive style.

# **SOMMAIRE DES ANNEXES**

## **1\* ANNEXE A LA CONVENTION**

*Uniquement pour les Caves Coopératives, ayant signé une Convention de partenariat avec l'ODG*

## **2\* DECLARATION D'IDENTIFICATION**

## **3\* DEMANDE DE RADIATION**

## **4\* DECLARATION DE REVENDICATION**

## **5\* DECLARATION DE CONDITIONNEMENT EN IGP MEDITERRANEE**

## **6\* CHANGEMENT DE DENOMINATION**

## **7\* DECLARATION DE « Mise en Elevage » OU DE « Vin Mousseux de Qualité »**

## **8\* NORMES ANALYTIQUES 2023**

## **9\* BULLETIN DE NON-ADHESION A L'ODG et DEVIS NON- ADHERENT**

## **10\* CALENDRIER DES DEGUSTATIONS CAMPAGNE 2023-2024**

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

## **12\* DISPOSITIF DE REGULATION VIP2C – MILL. 2023**

## **13\* MEMO CAHIER DES CHARGES « VAUCLUSE »**

## **14\* MEMO CAHIER DES CHARGES « MEDITERRANEE »**

## **15\* MEMO VIN MOUSSEUX DE QUALITE IGP MEDITERRANEE**



VINS du VAUCLUSE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

## Annexe à la convention RECOLTE 2023

**Pour rappel, les services de la cave ont l'obligation de réaliser une partie du contrôle interne relatif au plan de contrôle IGP auprès de leurs apporteurs. Ce contrôle porte principalement sur la mise à jour des identifications, de la conformité des déclarations de récolte et des CVI vis à vis du cahier des charges IGP Vaucluse ou Méditerranée.**

Les Services de la Cave Coopérative s'engagent à relayer les informations relatives à l'IGP Vaucluse et Méditerranée aux apporteurs et ainsi leur faire prendre connaissance du Cahier des Charges, du Plan de Contrôle de l'IGP et de l'annexe 1 « Engagement des Opérateurs »

NOM DE LA CAVE COOPERATIVE : \_\_\_\_\_

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| * Déclaration d'identification de la cave             | <input checked="" type="checkbox"/> |
| * Convention signée                                   | <input checked="" type="checkbox"/> |
| * Mandatement à jour                                  | <input type="checkbox"/>            |
| Nom Prénom / Qualité : .....                          |                                     |
| Nom Prénom / Qualité : .....                          |                                     |
| * IGP Vaucluse  | <input type="checkbox"/>            |
| Mentions Territoriales AIGUES ou PRINCIPAUTE D'ORANGE |                                     |
| * IGP Méditerranée                                    | <input type="checkbox"/>            |

### Identification des apporteurs

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| * Identification des nouveaux apporteurs<br><i>A fournir à l'ODG avant la récolte</i> | <input type="checkbox"/> |
| * Radiation des apporteurs<br><i>Fournir Cessation d'activité ou autres documents</i> | <input type="checkbox"/> |

### Contrôle des Fiches de Compte CVI des apporteurs

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| * Cépages autorisés<br><i>Transmettre un fichier Excel des cépages récoltés</i> | <input type="checkbox"/> |
| * Contrôle des parcelles IGP<br><i>3eme feuilles – Pied-Mères...</i>            | <input type="checkbox"/> |

Date :

Nom signataire :

Signature :



VINS du VAUCLUSE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



document à transmettre à :  
ODG DES VINS IGP VAUCLUSE  
35 Chemin de St Genies - 84 210 VENASQUE

## DECLARATION D'IDENTIFICATION

Indications Géographiques Protégées concernées	
<input type="checkbox"/> VAUCLUSE	<input type="checkbox"/> MEDITERRANEE
<i>Cocher la ou les cases concernées</i>	
Mentions territoriales de l'IGP Vaucluse :	
<input type="checkbox"/> PRINCIPAUTE D'ORANGE	<input type="checkbox"/> AIGUES
<i>Cocher la case concernée</i>	

## RENSEIGNEMENTS SUR L'OPERATEUR

<u>Identité de l'opérateur</u>	<u>Activité (s) de l'opérateur</u> (une ou plusieurs croix)
Nom et/ou Raison sociale de l'entreprise	<input type="checkbox"/> PRODUCTEUR DE RAISINS
N°SIRET	<input type="checkbox"/> APORTEUR AU NÉGOCE VINIFICATEUR
N° CVI	<input type="checkbox"/> APORTEUR EN CAVE COOPÉRATIVE
Adresse siège social	si oui : nom de la cave :
Tél. siège social	<input type="checkbox"/> VINIFICATEUR
Fax siège social	<input type="checkbox"/> NÉGOCIANT
email siège social	<input type="checkbox"/> CONDITIONNEUR
Nom, prénom du responsable de l'entreprise	(BIB, cubi et bouteilles)
	<b>Opérateur d'un autre département : fournir FICHE DE COMPTE CVI PRODOUANES</b>

## ENGAGEMENTS DE L'OPERATEUR

<p><b>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 <a href="https://igp.vins.24eme.fr">https://igp.vins.24eme.fr</a> (en bas de page Vins du Vaucluse – cliquer sur PLUS D'INFO)</b></p> <p>Je m'engage à :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges</li><li>* réaliser les autocontrôles et me soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle ou d'inspection</li><li>* supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés</li><li>* accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités</li><li>* 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.</li></ul> <p><b>Pour les opérateurs non adhérents de l'ODG :</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>me soumettre aux contrôles internes et en supporter les frais</b> (à cocher le cas échéant)</p>
--

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 manquements(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. RÉSILIATION, 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

# DEMANDE DE RADIATION des apporteurs de Raisins

Identité Cave Coopérative ou Négoce Vinificateur (nom ou raison sociale) :

.....

Adresse : .....

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

N° CVI :

N° SIRET :

Identification des Apporteurs de Raisins (raison sociale, n°cvi)	NON APPORT POUR LA PROCHAINE RECOLTE	CESSATION D'ACTIVITE	OBSERVATIONS (Date prévue, ...)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

L'opérateur atteste de l'exactitude des renseignements reportés sur la présente déclaration.  
Il s'engage à nous fournir les preuves accompagnant la demande si besoin.

**Pour les cessations d'activités, merci de nous envoyer un document justificatif obligatoirement.**

Date de dépôt de déclaration :

Signature de l'opérateur :

Date de réception par l'ODG :





## Déclaration de Conditionnement IGP pour les opérateurs Vinificateurs

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

Adresse : .....

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

N°CVI :

N°SIRET :

### IGP MEDITERRANEE:

Identification des lots et cépages	Millésime	Couleur	Volume (hl)	Contenant	Date d'agrément
		1=rouge 2=rosé 3=blanc			
				<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>	

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 :	







VINS du VAUCLUSE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

## NORMES ANALYTIQUES 2023

### TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

Vaucluse, Méditerranée

Minimum : 9 % vol

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

### ACIDITE TOTALE :

Vaucluse, Méditerranée

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

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

Titre alcoométrique de 9% vol à 20 % vol

Vaucluse, Méditerranée

Blanc et rosé :

Acidité volatile ≤ 0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Rouge:

Acidité volatile ≤ 0,98g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

**IGP Méditerranée BLANC uniquement** : si Titre alcoométrique de 15% vol à 20% vol avec Teneur en glucose + fructose ≥ 45 g/l : Acidité volatile ≤ 1,20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l et SO<sub>2</sub> <300 mg/l

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

	Vins blancs			Vins rosés		Vins rouges	
	≤ 5 g	> 5 g	>45g*	< 5 g	> 5 g	< 5 g	> 5 g
Teneurs en glucose/fructose							
Teneur maxi. en SO <sub>2</sub> (mg/l)	200	250	300	200	250	150	200

\* Uniquement pour l'IGP Méditerranée

### NORMES ANALYTIQUES Vin Mousseux de Qualité en IGP MEDITERRANEE uniquement :

TAV acquis: min. 10 % vol

TAV total vin de base : min. 9 % vol

Acidité totale exprimée en acide tartrique : aucune exigence

Anhydride sulfureux SO<sub>2</sub> : maxi. 185 mg/l

Acidité volatile exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 1.20g/l (24,48 meq/l)

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : min. 3.5 bars

RECOLTE 2023



VINS du VAUCLUSE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

## **BULLETIN DE NON ADHESION à l'ODG**

Comme sur les campagnes précédentes, l'adhésion de votre structure se fera automatiquement lors de votre première revendication. Cependant vous avez la possibilité de choisir de ne pas être adhérent au Syndicat en cochant la case ci-dessous :

- Je prends note de la tarification établie dans le tableau ci-dessous et m'engage à régler les frais de Revendication au réel pour le millésime 2023 et non sur le tarif mutualisé (détaillé dans le guide de récolte).

### **FRAIS DE CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES TARIF NON-ADHERENTS SYNDICAT**

Tarifs votés en AG le 13/02/2013

TYPE	QUANTITE	PU	TOTAL
FORFAIT TEMPS DEPLACEMENT A/R 25€/H logiciel MAPPY		25,00	
FORFAIT COLLECTE - NB DE LOTS		1,83	
NB KILOMETRES A/R logiciel MAPPY		1,15	
<i>TOTAL HT</i>			
<i>T.V.A.</i>		0,20	
<b><i>TOTAL TTC</i></b>			<b>- €</b>

A

TYPE	QUANTITE	PU	TOTAL
CONTRÔLE EXTERNE	HL	0,10	
CONTRÔLE INTERNE	HL	0,65	
redevance INTERMED <i>si revendication en IGP Méditerranée</i>	HL	0,15	
<i>TOTAL HT</i>			
<i>T.V.A.</i>		0,20	
redevance INAO	HL	0,030	
<b><i>TOTAL TTC</i></b>			<b>- €</b>

B

**TOTAL A+B =** €

**ATTENTION : bulletin à nous renvoyer uniquement si vous souhaitez ne pas adhérer à l'ODG pour la campagne 2023/2024**



VINS du VAUCLUSE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

## PLANNING DES DEGUSTATIONS - RECOLTES 2022 et 2023

Date limite de dépôt des dossiers le lundi avant midi	Date de la DEGUSTATION LE VENDREDI	Date de prélèvement en fonction des secteurs
04 Septembre 2023	15 Septembre 2023	Début de Semaine 37
18 Septembre 2023	29 Septembre 2023	Début de Semaine 39
02 Octobre 2023	13 Octobre 2023	Début de Semaine 41
16 Octobre 2023	27 Octobre 2023	Début de Semaine 43

***La sortie des Vins Primeurs récolte 2023 est le jeudi 19 octobre 2023 à 00h00***

30 Octobre 2023	10 Novembre 2023	Début de Semaine 45
06 Novembre 2023	17 Novembre 2023	Début de Semaine 46
13 Novembre 2023	24 Novembre 2023	Début de Semaine 47
20 Novembre 2023	1er Décembre 2023	Début de Semaine 48
27 Novembre 2023	08 Décembre 2023	Début de Semaine 49
04 Décembre 2023	15 Décembre 2023	Début de Semaine 50
11 Décembre 2023	22 Décembre 2023	Début de Semaine 51

***Tous les volumes de la récolte 2022 devront avoir été présentés avant le 31 décembre 2023 ou mis en élevage (annexe 7)***

### FERMETURE DES BUREAUX DU : 23 DECEMBRE 2023 AU 08 JANVIER 2024

02 Janvier 2024	12 Janvier 2024	Début de Semaine 2
08 Janvier 2024	19 Janvier 2024	Début de Semaine 3
15 Janvier 2024	26 Janvier 2024	Début de Semaine 4
22 Janvier 2024	02 Février 2024	Début de Semaine 5
29 Janvier 2024	09 Février 2024	Début de Semaine 6
05 Février 2024	16 Février 2024	Début de Semaine 7
12 Février 2024	23 Février 2024	Début de Semaine 8
19 Février 2024	1 <sup>er</sup> Mars 2024	Début de Semaine 9
04 Mars 2024	15 Mars 2024	Début de Semaine 10
11 Mars 2024	22 Mars 2024	Début de Semaine 12
06 Mars 2023	05 Avril 2024	Début de Semaine 14
08 Avril 2024	19 Avril 2024	Début de Semaine 16
22 Avril 2024	03 Mai 2024	Début de Semaine 18
06 Mai 2024	17 Mai 2024	Début de Semaine 20
27 Mai 2024	07 Juin 2024	Début de Semaine 23
17 Juin 2024	28 Juin 2024	Début de Semaine 26

### FERMETURE DES BUREAUX DU : 28 JUILLET 2024 AU 19 AOUT 2024



VINS du VAUCLUSE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

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

TYPE DE DECLARATION	DATE ET PERIODICITE	DESTINATION
<b>HABILITATION MODIFICATION DE VOTRE HABILITATION</b>	Pour tout nouvel opérateur Avant toute autre déclaration <b>1 seule fois</b>	A l'ODG du Vaucluse par mail ou courrier qui transmettra à INAO et OC (Certipaq)
<b>REVENDICACION</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>	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 du Vaucluse, 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 AVANT LE 31/07/2024</b> Permettant de modifier l'IGP d'un vin Contrôle Documentaire uniquement	À tout moment : avant la commercialisation vrac ou le conditionnement.	A l'ODG du Vaucluse, via le portail internet IGP
<b>INTENTION DE CHANGEMENT DENOMINATION VERS IGP MEDITERRANEE APRES LE 31/07/2024</b> Contrôle Organoleptique et Analytique OBLIGATOIRE	Tous changements à destination de l'IGP Méditerranée réalisés au-delà du 31/07/2024. Avant la commercialisation vrac ou le conditionnement.	A l'ODG du Vaucluse, via le portail internet IGP qui organisera le contrôle interne et vous transmettra un accusé de réception validant son dépôt ainsi que la date de dégustation affectée et le prélèvement
<b>CONDITIONNEMENT en IGP MEDITERRANEE :</b> Uniquement pour les vificateurs qui conditionnent en IGP MEDITERRANEE Faire une déclaration de conditionnement <u>sur vin revendiqué et agrée</u>	A faire avant chaque conditionnement en IGP Méditerranée. Bien indiquer le millésime ou NM (non millésimé)  <b>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</b>	A l'ODG du Vaucluse, via le portail internet IGP qui organisera les contrôles internes si nécessaire
<b>CONDITIONNEMENT/ VENTE VRAC A L'EXPORT :</b> Uniquement pour les conditionneurs NON vificateurs  <b>+ les opérateurs vificateurs ayant revendiqué de l'élevage et/ou du VMQ en IGP Méditerranée</b>	<b>Autant de fois que nécessaire</b>  Dès que les vins en élevage et les vins mousseux de qualité (attention IGP Méditerranée seulement) sont prêts à être commercialisés pendant la campagne et jusqu'au 31/12/2024. <b>Autant de fois que nécessaire sur la campagne</b>	Contrôles effectués par OC si conditionneurs en contrôle externe ou pas l'ODG si conditionneur en contrôle interne  O.D.G qui organisera les contrôles internes nécessaires

**Toutes ces démarches doivent être faite :**

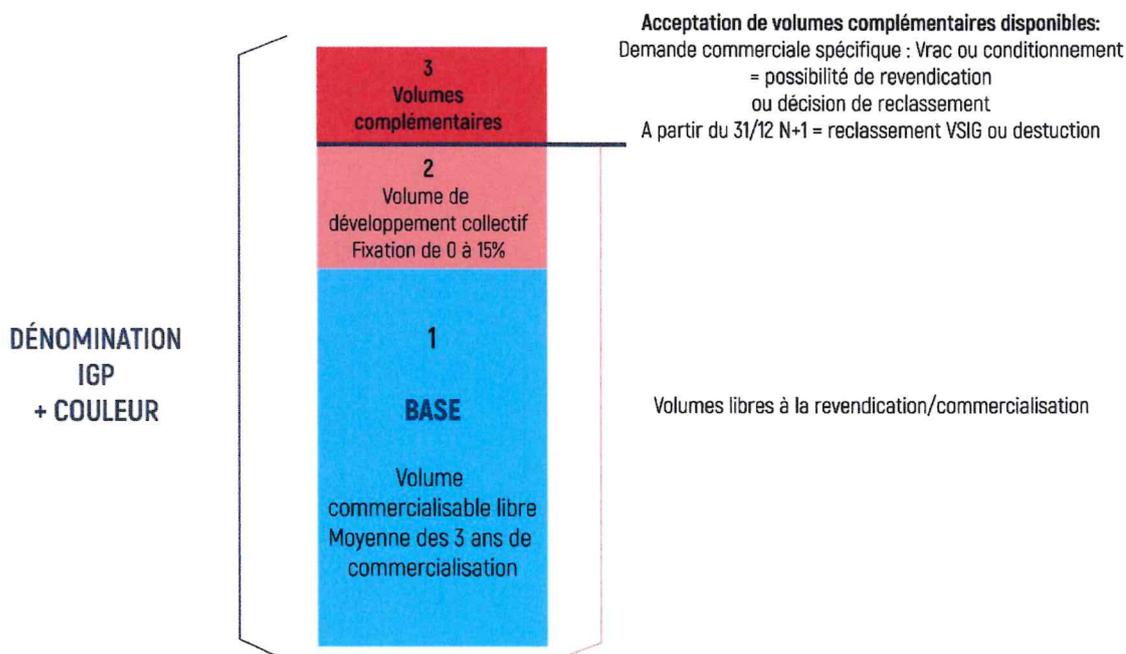
**Par vous-même - avec vos codes d'accès sur le portail internet : <https://vaucluse.igp.vins.24eme.fr>**

## FICHE TECHNIQUE DU VOLUME INDIVIDUEL DE PRODUCTION COMMERCIALISABLE CERTIFIE (VIP2C)

Le VIP2C a été mis en route l'an passé sur l'IGP Méditerranée rosé et cette mesure de régulation inédite a porté ses fruits. Le volume de récolte était conforme aux prévisions interprofessionnelles et cela permettra à terme d'instaurer un équilibre production/commercialisation. L'objectif reste identique : préserver la qualité du vin pour maintenir les dénominations IGP sur un marché toujours plus concurrentiel.

Le 26 juin 2023, l'Assemblée Générale d'Intervins Sud-Est a voté à l'unanimité le nouveau dispositif du VIP2C, applicable au millésime 2023.

- **SUR QUEL VIN PORTE LE DISPOSITIF ?** L'IGP Méditerranée rosé et rouge, l'IGP Vaucluse rosé et rouge, l'IGP Drôme rouge, sur le millésime 2023.
- **QUAND DEBUTE LA MISE EN PLACE ?** A partir de la récolte 2023 jusqu'au 31 décembre 2024.
- **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 2020/2022), 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 2023, ce volume est fixé à 0% en plus de la base, sur l'ensemble des dénominations citées précédemment.**
  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 déclaration de conditionnement à remplir directement sur la plateforme de l'ODG (OpenODG).

A partir du 31 décembre 2024, les volumes complémentaires 2023, non utilisés, ne pourront plus être passés à la revendication. Ils seront soit détruits soit reclassés.

## EN PRATIQUE

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

Cette réserve 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.

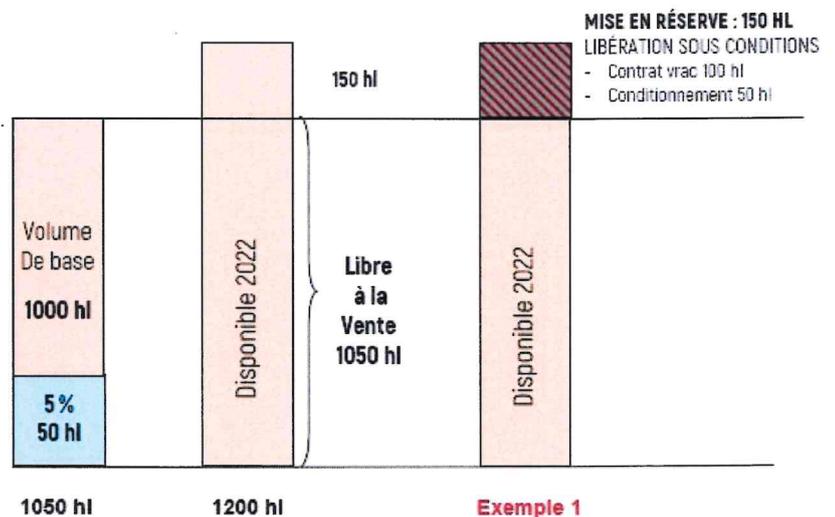
- Votre « base » est de 1000 hl. En 2022 le volume acquis pour la revendication est de 1050 hl (5%)
- Disponible 2022 : 1200 hl
- Mise en réserve : 150 hl

### UTILISATION DE LA RESERVE DE 150 HL EN 2023 :

#### Exemple 1 : utilisation totale

Contrat de vente pour 100 hl : revendication autorisée

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



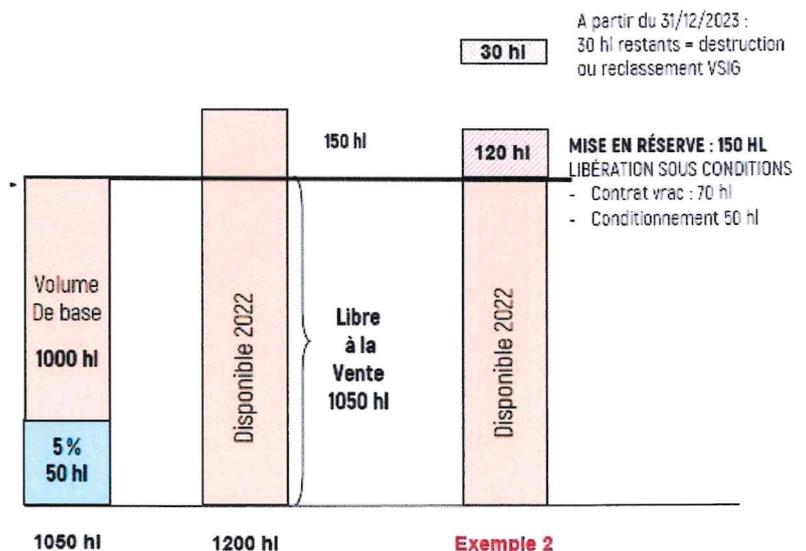
#### Exemple 2 : utilisation partielle

Contrat vrac pour 70 hl : revendication autorisée

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

#### A partir du 31/12/2023 :

30 hl restants = destruction ou reclassement en VSIG.



MEMO CAHIER DES CHARGES - IGP VAUCLUSE	
<b>DONNEES</b>	
Age des vignes pour produire	A partir de la 3 <sup>ème</sup> feuille – Plantation 2020-2021  <u>Pour VSIG</u> : Pas de conditions
Origine des raisins	100% de la zone revendiquée
Rendement	120hl/ha de Vin Clair (+ 10hl/ha bourbes, lies, non vins, jus de fruits) pour les vins BLANCS 100hl/ha de Vin Clair (+ 10hl/ha bourbes, lies, non vins, jus de fruits) pour les vins ROSES et ROUGE <u>Pour VSIG</u> : Pas de limite de rendement ( <i>attention_ aux parcelles « éponge »</i> )
Mentions Territoriales	Principauté d'Orange ou Aigues La mention doit figurer dans la déclaration de revendication
Millésime	Le vin doit être à 100% du millésime revendiqué <b>(La règle des 85-15 ne peut être mis en place qu'a posteriori de la revendication et du contrôle)</b>
Mention cépage sur étiquette (1, 2 ou 3 cépages) en IGP	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%).
Changement de Dénomination	Les conditions de production doivent être respectées <b>(attention la liste des cépages autorisés est plus restrictive si vous changez vers l'IGP Méditerranée)</b> <u>Pour</u> les Opérateurs Vinificateurs : c'est un simple contrôle documentaire jusqu'au 31/07/2024 (au-delà contrôle organoleptique et analytique si le lot est changé en IGP Méditerranée. Le lot restera dans l'IGP d'origine jusqu'au résultat conforme. <u>Pour</u> les Opérateurs Non Vinificateurs : passage en commission organoleptique <b>obligatoire</b> , les lots sont bloqués au chai jusqu'au résultat du contrôle.
Degré Mini - maximum	<u>Degré maxi</u> : 20%vol. si vin non enrichi 15% vol. si vin enrichi (l'enrichissement est à préciser dans la déclaration de revendication dans la zone « observations »)  <u>Degré mini</u> : 9%vol

<p><b>Revendication des vins</b></p>	<p>A faire avant le <b>31/12/N+1</b> en cas d'élevage ou VMQ <u>Ex : millésime 2022 avant le 31/12/2023</u></p> <p><b><u>Dans le même champ visuel et peu importe l'ordre</u></b> : Vous pouvez étiqueter  Vaucluse Indication géographique protégée  Ou   (couleurs officielles ou noir et blanc)  Ou  Indication géographique protégée Vaucluse</p> <p><b><u>Si utilisation d'une mention territoriale : Principauté d'Orange (possibilité de mettre Principauté d'Orange avant Vaucluse)</u></b></p> <p>Vaucluse Principauté d'Orange Indication géographique protégée  Ou  Vaucluse Principauté d'Orange + Logo  (couleurs officielles ou noir et blanc)  Ou  Indication géographique protégée Vaucluse Principauté d'Orange</p> <p><b><u>Allergènes:</u></b></p> <p>L'obligation d'étiquetage concerne uniquement les vins élaborés entièrement ou partiellement à partir de raisins de la <b><u>récolte 2012</u></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><u>Adresse de l'embouteilleur :</u></b></p> <p>Il n'y a plus d'obligation de codifier, vous pouvez utiliser le nom de la ville où les vins ont été conditionnés</p> <p><b><u>Codage facultatif</u></b>  <b>Pour les vins bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP, ces indications peuvent figurer :</b></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 2023-2024 : Mémo Conditions de production

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

**Intégration de 18 nouveaux cépages en 2021, demandez les fiches descriptives à la Fédération**

### 1/ Vinification

- Vin tranquille rouge, rosé et blanc, primeur/nouveau
- Vin mousseux 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](#)

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](#)

3<sup>ème</sup> feuille (vigne plantée sur la campagne 2018-2019) entrera en production IGP pour la récolte 2021.

## 5a/ Liste des cépages autorisés à la plantation

**A** - aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa 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, calabrese/nero d'avola, colliris  
**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, johanniter B  
**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 hamburg N, muscat ottonel B,  
**N** - **nebbiolo N**, nielluccio N, opalor B  
**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 petit courbu**  
**R** - ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B,  
**S** - **sauvignac B**, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, semillon B, seyval B, **solaris B, soreli B, souvignier Gris, syrah N**, selenor, sirano  
**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**

## 5b/ Liste des cépages autorisés à l'étiquetage

**A** - alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, **artaban N, assyrtiko B**, aubun N,  
**B** - barbaroux Rs, bourboulenc B,  
**C** - **cabernet blanc B, cabernet cortis N**, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombar B, cot N, counoise N,  
**E** - egiodola N,  
**F** - **floréal B**,  
**G** - gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B,  
**M** - macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, **monarch 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,  
**N** - **nebbiolo N**, nielluccio N,  
**P** - petit manseng B, petit verdot N, **pinotage N**, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, **prior N**  
**R** - rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, syrah N,  
**S** - **sauvignac B**, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, semillon B, **solaris B, soreli B, souvignier Gris**, syrah N,  
**T** - tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N,  
**U** - ugni blanc B,  
**V** - **verdejo B**, vermentino B, **vidoc N**, viognier B, **voltis N**  
**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)

Arrêté en cours de publication, décision validée par le Comité National de l'INAO le 18 juillet

## 7/ Caractéristiques organoleptiques

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)

Vin blanc non enrichi 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	
	< 5 g	> 5 g	< 5 g	> 5 g
Teneurs en sucres				
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 méq/l (≤ 0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l)

Rouge : **0.98 g/l** soit 20 méq/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 demander sans autorisation l'acidification dans les départements suivants : Hautes Alpes, Alpes de Hautes Provence, Alpes Maritimes, Ardèche, Bouches du Rhône, Corse

du sud, Haute Corse, Var, Vaucluse, et dans les arrondissements suivants de la Drôme : Valence, Die (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar), Nyons et les cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar.

L'acidification est limitée à 2,5 g/l en acide tartrique (33 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 décalcification.**

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

La procédure de déclaration est la suivante :

1. Envoi à la DIRECCTE (fraudes régionales) par courriel, par courrier postal ou par fax
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.
3. Mention des éléments suivants : nom et adresse du déclarant, objet de la déclaration (acidification), lieu où s'est déroulée l'acidification

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

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

Avant la commercialisation ou le conditionnement.

Au plus tard le 31 décembre récolte N+1 (31 décembre 2023 pour la récolte 2022).

### ▪ **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 31/07 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  
10 rue des Ecoles - 84230 Châteauneuf du pape  
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)



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) – <https://igp.vins.24eme.fr>

### **✚ Cahier des charges**

- ✓ Zone géographique de production (lieu de récolte des raisins)
  - ⇒ Exclusion de la zone de production de l'AOP Clairette de Die.
- ✓ Zone de proximité immédiate (vinification & prise de mousse)
  - ⇒ Extension de la zone de production immédiate à l'Ain et la Savoie
- ✓ 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 méq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 méq/l  
Anhydride sulfureux SO<sub>2</sub> : 185 mg/l maximum  
Surpression minimale 3.5 bars à 20°C

### **✚ Etiquetage**

- ✓ 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

## **Obligations de l'opérateur**

### ✓ **Déclaration de Récolte**

Renseigner les codes suivant par couleur :

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

### ✓ **Contrôle produit**

Le vin est contrôlé une fois le vin conditionné.

#### ▪ Vinificateurs

1. Envoi de la **déclaration de revendication avec la case cochée « VMQ »** et la date de conditionnement estimée à votre ODG de département
2. Le vin est envoyé à un prestataire dans la zone de proximité immédiate de la dénomination pour la prise de mousse
3. Dès que la date de conditionnement est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité », avec le n° de lot à l'ODG de département et la date de conditionnement.
4. Prélèvement de 3 échantillons du lot conditionné par l'ODG chez le prestataire & contrôle analytique et organoleptique.

#### ▪ Non vinificateurs

1. Achat de vins tranquilles revendiqués et certifiés en IGP Méditerranée
2. Dès que la mise en bouteille est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement à l'ODG Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique