

**Campagne 2020-2021 : Mémo Conditions de production**  
*Cahier des charges et Plan de Contrôle sur [www.igpmed.fr](http://www.igpmed.fr) et [www.igpvins.fr](http://www.igpvins.fr)*

## 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

3ème 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, aubun N,

**B** - barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N,

**C** - 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,  
**D** - danlas B,  
**E** - egiodola N,  
**G** - gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B,  
**J** - jurançon noir N,  
**L** - lival N, listan B, lledoner pelut N,  
**M** - macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hamburg N, muscat ottonel B,  
**N** - nielluccio N,  
**P** - petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N,  
**R** - ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B,  
**S** - sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, seyval B, syrah N,  
**T** - tannat N, tempranillo N, téoulie N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N,  
**U** - ugni blanc B,  
**V** - valdiguié N, varousset N, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

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

**A** - alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, aubun N,  
**B** - barbaroux Rs, bourboulenc B,  
**C** - 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** - égiodola N,  
**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, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N,  
**N** - nielluccio N,  
**P** - petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N,  
**R** - rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, syrah N,  
**T** - tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N,  
**U** - ugni blanc B,  
**V** - vermentino B, viognier B.

## **6/ Rendement vin clair maximum**

**120 hl/ha** sur les 3 couleurs (+10 hl/ha maxi pour bourbes, lies et non vin)

## **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

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

Pour les blancs uniquement, qui ont une teneur en sucres  $\geq 45$  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 ( $\leq 0,88$ g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l)

Rouge : **0.98 g/l** soit 20 méq/l ( $\leq 0,98$ g 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 email, 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 2020 pour la récolte 2019).

### ▪ **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**,

- Analyse par un laboratoire accrédité COFRAC (TAV, So2, l'AV, l'AT) de maximum 2 mois à la date de la dégustation.

- Un seul contrôle possible, le lot est bloqué jusqu'au résultat de la dégustation

Si la dégustation ou l'analyse est négative, 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) – [www.igpvins.fr](http://www.igpvins.fr)