

## Mémo Effervescents IGP Méditerranée

### 1. Cahier des charges

- ✓ Zone géographique de production (lieu de récolte des raisins)
  - ⇒ Exclusion de la zone de production de l'AOP Clairette de Die.
- ✓ Zone de proximité immédiate (vinification & prise de mousse)
  - ⇒ Extension de la zone de production immédiate à l'Ain et la Savoie
- ✓ TAV total minimum 9° - TAV réel minimum 9,5°  
Surpression minimale 3,5 bars à 20°C
- ✓ Uniquement en VMQ (vin mousseux de qualité)
  - ⇒ Méthode Charmat (cuve close, vieillissement minimum 6 mois)
  - ⇒ Méthode traditionnelle (bouteille, vieillissement minimum 9 mois)
- ✓ Type de produits selon leur teneur en sucre - ou dosage - apporté par la liqueur d'expédition :
  - brut nature (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)

### 2. Obligations de l'opérateur

- ✓ Envoi de la déclaration de Récolte
  - ⇒ Renseigner les codes suivant par couleur :
    - VMQ Blanc : 3B007M
    - VMQ Rosé : 3S007M
    - VMQ Rouge : 3R007M
- ✓ Contrôle produit
  - ⇒ Vinificateurs
    - Envoi de la revendication avec la case cochée « VMQ »
    - Le produit est contrôlé une fois le vin conditionné.
    - Une fois le vin prêt, envoi de la déclaration de conditionnement en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité »
    - Contrôle du produit dès réception de la déclaration par l'ODG concerné
  - ⇒ Non vinificateurs
    - Une fois le vin prêt, envoi de la déclaration de conditionnement en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité »
  - Contrôle du produit dès réception de la déclaration par Inter-Med