Campagne 2026-2027 : Mémo Conditions de production

Cahier des charges et Plan de Contrôle sur www.igpmed.fr

Les informations importantes de cette campagne :

1. **18 nouveaux cépages (dans la liste en rouge), officialisation du cahier des charges publié le 03/12/25**
2. **Contrôle des vins de base pour la catégorie « effervescents » en plus du contrôle après la prise de mousse**
3. **Date limite de modification de la déclaration de récolte le 31 janvier qui suit la récolte**

1/ Vinification

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

2/ Zone de production

Origine des raisins : 100 % dans la zone de production

⇨ Départements Alpes de Haute Provence, Alpes Maritimes, Hautes Alpes, Ardèche, Bouches du Rhône, Corse du Sud et Haute Corse, Drôme, Var et Vaucluse et les territoires des communes suivantes :

- *Département de l'Isère* : toutes les communes dans les cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud, la commune de Saint-Lattier dans le canton de Saint-Marcellin,
- *Département de la Loire* : toutes les communes dans le canton de Pélussin, les communes de Tartaras, de Saint-Joseph, de Saint-Martin-la-Plaine, de Génilac, de Dargoire et de Châteauneuf dans le canton de Rive-de-Gier, les communes de Chagnon, de Cellieu dans le canton de La Grand-Croix,
- *Département du Rhône* : les communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas dans le canton de Givors, les communes de Condrieu, de Tupin-et-Semons, d'Ampuis, de Saint-Romain-en-Gal, de Loire-sur-Rhône, de Trèves, de Les Haies, de Longes, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, de Sainte-Colombe dans le canton de Condrieu, les communes de Rontalon, de Saint-Didier-sous-Riverie, de Saint-Maurice-sur-Dargoire, de Saint-Sorlin et de Soucieu-en-Jarrest dans le canton de Mornant.

Unités Géographiques plus petites

- Coteaux de Montélimar

Revendication possible pour le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Marsanne et Montélimar 1 : toutes les communes.
- Canton de Dieulefit : toutes les communes, à l'exception de la commune de La Roche-Saint-Secret-Béconne.
- Cantons de Montélimar 2 : toutes les communes, à l'exception d'Allan, Châteauneuf-du-Rhône et Malataverne.

- Comté de Grignan

Revendication possible pour le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Grignan, de Loriol-sur-Drôme, de Pierrelatte, de Saint-Paul-Trois-Châteaux : toutes les communes,
- Canton de Dieulefit : commune de la Roche-Saint-Secret-Béconne ;
- Canton de Montélimar 2 : commune d'Allan, Châteauneuf du Rhône et Malataverne,
- Canton de Nyons : communes de Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon,
- Saint-Maurice-sur-Eygues, Venterol, Vinsobres,
- Canton de Buis-les-Baronnies : communes de Mérindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze.

3/ Zone de vinification

Vins tranquilles

Départements de production + zone de proximité immédiate ⇨ les arrondissements limitrophes suivants :

- Département de la Loire
- arrondissement de Saint-Etienne,
- arrondissements de Montbrison et de Roanne

- Département du Rhône
- arrondissement de Lyon,
- arrondissement de Villefranche-sur-Saône

- Département de l'Ain
- arrondissement de Bourg-en-Bresse

- Département de la Savoie
- arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne

- Département de l'Isère
- arrondissements de Grenoble et de Vienne.
- arrondissement de La Tour-du-Pin

- Département du Gard
- arrondissement de Nîmes et d'Alès

- Département de la Lozère
- arrondissement de Mende

- Département de la Haute Loire
- arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux

Vins mousseux de qualité

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » est constituée des territoires précités et est étendue à la totalité des départements suivants : l'Ain et la Savoie.

Contrôle systématique des vins de base avant la prise de mousse, et après quand le vin est prêt.

4/ Entrée en production des jeunes vignes

3ème feuille (vigne plantée sur la campagne 2023-2024) entrera en production IGP pour la récolte 2026.

5/ Liste des cépages autorisés

A - **agiorgitiko N**, 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, **carmenere 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, **coliris B**, colombard B, cot N (malbec), couderc noir N, counoise N
D - danlas B,
E - egiodola N,
F – **fleurtai B**, floréal B,
G - gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B,
J - jurançon noir N
L – lilaro N, 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, **montepulciano N**, **morrastel N**, **moschofilero Rs**, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, muscaris B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B,
N – nebbiolo N, **nero d'avola N (calabrese)**, nielluccio N
O – **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
R - ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B,
S - **saperavi N**, sauvignac B-Rs, sauvignon B, sauvignon gris, sciaccarello N, **selenor B**, semillon B, seyval B, **sirano N**, solaris B, soreli B, souvignier Gris Rs, syrah N
T - tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N, **tourbat B, touriga N**
U - **UD55.100** (sauvignon rytos), **UD 31.125** (merlot khorus), 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 – xarello B, xinomavro N

6/ Rendement vin clair maximum

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

7/ Caractéristiques analytiques

TAV minimum acquis

- Minimum : **9 % vol**
- Maximum : **20 % vol** pour les vins non enrichis (**15 % vol pour les vins enrichis**)

Acidité totale : **2.28 g** H_2SO_4 (soit 3.5g/l exprimé en acide tartrique ou 46.6 meq/l minimum)

Acidité volatile

Blanc et rosé : ≤ **0,88 g** H_2SO_4/l (soit 18 meq/l)
Rouge : ≤ **0,98 g** H_2SO_4/l (soit 20 meq/l)
Dérogations pour les vins blancs, rosés, rouges non enrichis compris entre 15 et 20% vol, sucres résiduels ≥ 45 g ≤ **1,20 g** H_2SO_4/l

SO2 total

	Vins blancs ET rosés		Vins rouges	
Teneurs en sucres	< 5 g	> 5 g	< 5 g	> 5 g
Teneur maxi. en SO2 (mg/l)	**200**	**250**	**150**	**200**

Pour les blancs uniquement, qui ont une teneur en sucres ≥ 45 g & un TAV total compris entre 15 et 20%, la teneur maximum en SO2 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 SO2 : **185 mg/l** maximum
Acidité volatile exprimée en H2SO4 **:**
Blanc et rosé : **0.88g/l** soit 18 meq/l (≤ 0,88g H2SO4/l)
Rouge : **0.98 g/l** soit 20 meq/l (≤ 0,98g H2SO4/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20° :**3.5 bars** minimum
Prise de Mousse : 2 méthodes

- Méthode Charmat, en cuve close : 6 mois
- Méthode traditionnelle : 9 mois

8/ Enrichissement

L'IGP Méditerranée s'est alignée sur chaque département.

Contactez le syndicat du département qui vous concerne pour savoir si l'enrichissement a été demandé, (par MCR et éventuellement saccharose selon le département concerné) et accordé par le préfet pour cette campagne. N'oubliez pas de préciser si le vin a été enrichi dans votre demande de revendication (pour la vérification des analyses).

9/ Acidification

En tant qu'opérateur, vous pouvez **procéder** sans autorisation à l'acidification dans toute la zone de production. La déclaration est obligatoire.

L'acidification est limitée à 4 g/l en acide tartrique (53.30 meq/l). Elle peut s'effectuer à tout moment. Elle doit se faire dans l'entreprise de vinification ou dans la zone viticole où les raisins ont été récoltés et un vin ne peut être acidifié qu'une seule fois (pas de fractionnement possible).

Pour un même produit, il n'est pas possible de procéder à une acidification et à un enrichissement, ni à une acidification et à une désacidification.

Les documents d'accompagnements doivent préciser que le vin a été acidifié.
La procédure de déclaration est la suivante :

1. Déclaration en ligne aux douanes : Déclaration de pratiques œnologiques (OENO) | Portail de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects
2. Délais : au plus tard le 2e jour suivant l'acidification.
   Si d'autres vins sont acidifiés, il n'est pas nécessaire d'envoyer d'autres déclarations : la première vaut pour toute la campagne.

L'opérateur doit également indiquer toute acidification dans ses registres.
Il précise également la nature des produits utilisés et la quantité de produit utilisée.

9 – Obligations déclaratives

- **Déclaration d'identification**
  C'est votre 1ère obligation à remplir qui vous permet ensuite d'être opérateur du signe de qualité IGP Méditerranée.
  Vous êtes vinificateur : vous devez vous adresser à l'ODG qui gère les IGP de votre département.
  Vous êtes non-vinificateur : vous devez vous adresser directement à la fédération.

- **Déclaration de récolte**
  Elle doit être remplie avant le 10 décembre, et le 15 janvier pour les SV11-SV12.
  L'IGP Méditerranée doit être clairement indiquée, volume réparti par couleur et **type de produit (tranquille ou effervescent).**
  Le cépage doit être mentionné si vous souhaitez le conserver en cas de déclassement en sans IG.
  Codes Produits
  Vins tranquilles : Blanc 3B007 - Rosé 3S007 – Rouge 3R007
  Vins effervescents : Blanc 3B007M – Rosé 3S007M – Rouge 3R007M
  Une échéance de prise en compte des volumes revendicables a été intégrée dans le cahier des charges de l'IGP Méditerranée qui est le **31 janvier**. Vous pourrez revendiquer les volumes inscrits sur votre déclaration de récolte à cette date. Au-delà, aucune modification ne sera prise en compte par l'ODG.

- **Déclaration de revendication** (partielle ou totale)
  Avant la commercialisation ou le conditionnement.
  Au plus tard le 31 décembre récolte N+1 (31 décembre 2027 pour la récolte 2026).

- **Déclaration de modification de l'outil de production**
  Si modification du CVI, au plus tard avec la déclaration de récolte.

- **Déclaration de changement de dénomination vers Méditerranée**
  - Traçabilité du respect des conditions de production de l'IGP Méditerranée,
  - **Dégustation du lot** si la demande intervient **après le 31/08 N+1**,
  - Le lot est bloqué jusqu'au résultat de la dégustation
  En cas de contrôle négatif, le lot reste dans l'IGP initiale.

- **Déclaration de conditionnement**
  En tant qu'opérateur vinificateur conditionneur, vous pouvez être contrôlé sur vos conditionnements (5% des conditionneurs par an).
  La Fédération vérifie le respect de cette fréquence, le contrôle est réalisé par l'ODG à qui vous adressez vos revendications.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

La réglementation européenne autorise les étiquetages suivants :

- Utilisation du seul signe de qualité en toute lettre ⇨ Indication Géographique Protégée
  Il n'est pas possible d'utiliser seul l'acronyme IGP

- Utilisation de la seule mention traditionnelle ⇨ Vin de Pays
  Dans ce cas le logo IGP est obligatoire (réglementation nationale) – Il peut être en Noir & Blanc

- Utilisation des 2 mentions : *Non conseillé car peu lisible par le consommateur*

Le logo IGP peut être utilisé en couleurs ou en noir et blanc.
La taille des caractères n'est pas un élément réglementaire.

Préconisation de l'ODG
Utilisation du signe de qualité Indication Géographique Protégée pour familiariser le consommateur avec ce nouveau signe, et idéalement utilisation également du logo pour les mêmes raisons.

Indication Géographique Protégée **MEDITERRANEE**	**MEDITERRANEE** Indication Géographique Protégé

AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE EXTERNE

Certipaq
la qualité a une origine

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

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

Fédération Inter-Med, 198 Chemin des Entrages – 13 300 Salon de Provence
Tel : 04 90 55 45 56
Mails : contact@igpmed.fr ; controle@igpmed.fr

Responsable : Axelle FICHTNER
Tel : 06 22 50 73 29 - Mail : axelle-fichtner@igpmed.fr

Site Internet : www.igpmed.fr
Plateforme de contrôle des IGP : https://igp.vins.24eme.fr