Mémo Effervescents IGP Méditerranée
Campagne 2026-2027

IMPORTANT, le contrôle se fait en 2 temps :

1. **Contrôle du vin de base qui, s'il est conforme, part en prise de mousse.**
2. **Une fois le vin effervescent prêt il est contrôlé une seconde fois avant d'être certifié conforme en IGP Méditerranée.**

OBLIGATIONS DE L'OPERATEUR VINIFICATEUR

1. Déclaration de Récolte

Renseigner les codes suivant par couleur :

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

2. Revendication du lot AVANT départ pour prise de mousse

- dans l'espace IGP habituel de l'opérateur : https://igp.vins.24eme.fr
  (sur la plateforme déclarative de l'ODG départemental dont l'opérateur vinificateur dépend)
- Saisie de la déclaration de « REVENDICATION » et en produit choisir « Méditerranée Vin de Base »
  ⇨ **1er Contrôle en vin de base**

3. Prise de mousse

Dès que la conformité du vin de base est délivrée par l'ODG, il est envoyé par l'opérateur au prestataire de son choix dans la zone de proximité immédiate de la dénomination.

4. Contrôle sur vins finis

Dès que l'élaboration du vin effervescent est terminée, l'opérateur fait sa déclaration de « PRISE DE MOUSSE » dans son espace IGP habituel : https://igp.vins.24eme.fr
(sur la plateforme déclarative de l'ODG départemental dont l'opérateur vinificateur dépend)
⇨ **2ème Contrôle en vin fini**
Cette déclaration générera le contrôle de ses vins finis par l'ODG chez le prestataire.

OBLIGATIONS DE L'OPERATEUR NON-VINIFICATEUR

1. Achat de vins tranquilles

Le vin est impérativement certifié en IGP Méditerranée.

2. Contrôle produit

Dès que la mise en bouteille est prévue, **télédéclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement sur la plateforme https://igp.vins.24eme.fr/ espace Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique.

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 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 ≥ 9% vol
  TAV acquis ≥ 10% vol
  Acidité totale : 3.5g/l exprimé en acide tartrique soit 46.6 meq /l
  Acidité volatile exprimée en H_2SO_4 : Blanc et Rosé : 0.88g/l soit 18 meq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 meq/l
  Anhydride sulfureux SO_2 : 185 mg/l maximum
  Surpression minimale 3.5 bars à 20°C

Etiquetage

- ✓ Teneur en sucre

  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 2nde 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