

# **CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « VAUCLUSE »**

## **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

## CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

### **1 - Nom de l'IGP : « Vaucluse »**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vaucluse », initialement reconnue Vin de Pays du Vaucluse par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

L'indication géographique protégée « Vaucluse » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Vaucluse » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Vaucluse » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

- « Aigues »,
- « Principauté d'Orange ».

### **3 – Description des produits – couleurs – types de produits - normes analytiques spécifiques**

#### **3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Vaucluse » est réservée :

- aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée :

- aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs,

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

#### **3.2 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques**

La vogue des vins de cépage n'a pas fondamentalement eu d'impact auprès de la filière, de sorte que les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » sont élaborés, à l'instar des productions bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée du département, en privilégiant l'assemblage entre les cépages, notamment pour la production des vins rouges.

Les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins d'assemblage rouges, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées.

A la base des vins rosés, le binôme de cépages grenache N - cinsault N est souvent choisi, donnant des vins aux arômes fruités (fruits rouges).

La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent assez fidèlement les vins blancs souvent issus du chardonnay B.

## **4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées**

### **4.1 - Zone géographique**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » sont réalisées dans le département du Vaucluse.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée par le nom de l'unité géographique « Aigues » est réalisée sur le territoire des communes suivantes, dans le département de Vaucluse :

Ansouis, Apt, Auribeau, Bastide des Jourdan (la), Bastidonne (la), Beaumettes (les), Beaumont de Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières d'Aigues, Cabrières d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Isle sur la Sorgue (l'), Jocas, Lacoste, Lagarde d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Motte d'Aigues (la), Murs, Oppède, Pertuis, Peypin d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Martin de la Brasque, Saint Pantaléon, Saint Saturnin d'Apt, Sannes, Saumane, Sivergues, Taillades (les), Tour d'Aigues (la), Vaugines, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée par le nom de l'unité géographique « Principauté d'Orange » est réalisée sur le territoire des communes suivantes, dans le département de Vaucluse :

Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret sur Aigues, Chateauneuf du Pape, Courthézon, Crestet, Entrechaux, Faucon, Grillon, Jonquières, Lagarde Paréol, Lamotte du Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Saint Marcellin, Saint Romain en Viennois, Sainte Cécile les Vignes, Travaillan, Sablet, Séguret, Sérignan du Comtat, Uchaux, Vaison la Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

### **4.2 - Zone de proximité immédiate**

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique (département du Vaucluse) à savoir :

- au nord, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
- à l'est, en limite avec le département des Alpes de Haute Provence : arrondissement de Forcalquier,
- à l'est, en limite avec le département du Var : arrondissement de Brignoles,
- au sud, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissements d'Arles et d'Aix-en-Provence,
- à l'ouest, en limite avec le département du Gard : arrondissement de Nîmes,
- au nord-ouest, en limite avec le département de l'Ardèche : arrondissement de Privas.

## **5 - Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.

**Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurants dans la liste suivante :**

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, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac 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 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, claverie 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, ekigaina N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, 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, liliorila 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, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard 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, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hembourg N, muscat ottonel B, 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, 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, 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, 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, valdiquié N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, viognier B.

## **6 – Rendement et entrée en production**

### **6.1 - Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Vaucluse » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

### **6.2 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quantité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

## **7 – Lien avec la zone géographique**

Le nom du département « Vaucluse » vient du mot médiéval Vallis Clausa (« vallée close » en latin). Ce nom « Vaucluse » désignait auparavant un village proche d'Avignon, situé dans un site encaissé aux pieds d'une falaise (de 230 m) des Monts du Vaucluse d'où jaillissait et jaillit encore de nos jours la 1<sup>ère</sup> source de France (cette source ou « fontaine » est l'exsurgence d'un réseau hydrologique souterrain). Afin d'éviter les confusions dues à cette homonymie, le village fut rebaptisé en « Fontaine-de-Vaucluse ».

Le département de Vaucluse est rattaché à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, située au sud-est de la France. Il est limitrophe des départements du Gard (à l'ouest), de l'Ardèche (au nord-ouest), de la Drôme (au nord), des Alpes-de-Haute-Provence (à l'est), du Var (contact sur une faible distance) et des Bouches-du-Rhône au sud.

Les limites administratives du département de Vaucluse sont pour la plupart naturelles puisqu'on trouve le fleuve Rhône, à l'ouest (de la ville de Bollène au nord, jusqu'à la confluence avec la Durance au sud), la rivière le Calavon à l'est, les rivières le Toulourenc et l'Aigues au nord. A défaut, les limites ont été dessinées ou sont historiques (ex : le canton de Valréas est une enclave « vauclusienne » dans le département limitrophe de la Drôme).

### **7.1 – Spécificité de la zone géographique**

Le département présente un contraste frappant entre les deux types de régions naturelles à savoir, les plaines et les reliefs montagneux environnants. Il faut bien sûr y adjoindre des secteurs particuliers assurant la transition entre elles, ou, au contraire, accentuant les différences.

Les plaines (environ 45% du département) sont localisées essentiellement dans la partie occidentale. La plus importante est celle du Comtat Venaissin qui, par extension, recouvre la plaine alluviale du Rhône sensu stricto, les plaines d'Orange, les plaines alluviales de la basse vallée de la Durance. A cette entité, se raccordent en autant de ramifications, les plaines alluviales de la Durance (de Cavaillon à Pont-de-Mirabeau), de la basse vallée du Calavon (en aval des Beaumettes), des moyennes vallées de l'Aigues et de l'Ouvèze.

S'agissant des reliefs, le point orographique majeur est le Mont-Ventoux (1909 m). Il fait partie d'une ligne de crêtes orientées ouest-est qui se poursuit à l'est dans les départements voisins de la Drôme et des Alpes-de-Haute-Provence, par la montagne d'Albion (1393 m) et la montagne de Lure (1826 m). Son versant nord abrupt est bordé par la rivière du Toulourenc, alors que son versant sud, moins raide, se prolonge par le plateau d'Albion ou de Saint-Christol, d'altitude comprise entre 600 et 1200 m. Ce plateau est limité au sud par les Monts de Vaucluse qui culminent à l'est, au Signal de Saint Pierre (à Lagarde d'Apt) à 1256 m. Cet ensemble constitue une unité géographique homogène, bien définie, bordée au sud par le bassin d'Apt. La montagne du Luberon représente le relief le plus méridional du département sur lequel s'appuie, au nord, le bassin d'Apt. Cette chaîne, d'une longueur de 45 km pour une largeur de 5 km environ, orientée ouest-est comme la plupart des autres chaînons provençaux, est traversée de part en part par la Cluse-de-Lourmarin. A l'ouest, on distingue le Petit-Luberon qui atteint l'altitude de 720 m et, à l'est, le Grand-Luberon, qui culmine à 1125 m. Comme pour le Mont-Ventoux, ses versants sont asymétriques mais, ici, l'étalement du versant sud est dû plus particulièrement à la structure géologique du massif.

Entre plaines et montagnes se trouvent des reliefs généralement rocheux qui émergent des plaines, accentuant ainsi les contrastes topographiques. Parmi les plus importants, on citera : le massif de Suzette, dans lequel se dressent les dentelles de Montmirail (altitude moyenne 500 m) au contact des plaines de l'Ouvèze et de Carpentras, dans le prolongement de la structure Mont-Ventoux/montagne de Lure, le massif d'Uchaux, au nord d'Orange, le massif de Châteauneuf-du-Pape, plus au sud, les collines de Bédarrides, Sorgues, Châteauneuf-de-Gadagne, Caumont, Thouzon, la colline de Cavaillon. Certains secteurs de transition, au contraire, sont des zones de moyenne altitude telle la bordure orientale du bassin de Carpentras (collines de Bédoin, Mormoiron, Pernes), le pays d'Apt, le pays d'Aigues ou le bassin de Valréas.

Sur le plan géologique, il n'est pas étonnant de constater que le sous-sol du département de Vaucluse est constitué de terrains très variés d'origine sédimentaire, s'étageant du Trias au Quaternaire, avec une exception très marginale au cœur du Luberon par la présence d'un dyke de Lherzolite, roche endogène basique d'origine volcanique.

Le département couvre deux grands domaines géologiques bien distincts : le couloir rhodanien (plaines) et la Provence subalpine (reliefs), à l'est. L'axe rhodanien est largement occupé par les alluvions récentes ou anciennes du Rhône, de la Basse-Durance et de leurs affluents (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon), qui reposent généralement sur des terrains tertiaires (principalement miocènes ou oligocènes) dont un substratum crétacé calcaire peut constituer localement des paléo reliefs émergeant des formations plus récentes (« rocher des Doms » à Avignon, rocher de Cavaillon, collines de Mont-de-Vergues, Caumont, Thouzon, Vedène et Châteauneuf-du-Pape). Le domaine subalpin est celui des reliefs à l'est du département : Mont-Ventoux, montagne de Lure, plateaux d'Albion et de Saint-Christol, monts de Vaucluse et massif du Luberon. Ce domaine est principalement constitué d'une série très épaisse de calcaires dont un faciès particulier, les calcaires urgoniens, joue un grand rôle morphologique, tectonique et hydrogéologique (réseau hydrologique souterrain).

Le département de Vaucluse est soumis à différents types de climats. En effet, son emplacement géographique particulier le place à un point de rencontre entre trois des quatre climats majeurs de France : le climat méditerranéen pour sa partie sud, le climat montagnard pour sa partie nord-est avec le relief élevé des Monts de Vaucluse et du massif des Baronnies et enfin une influence toute relative du climat semi-continentale pour sa partie nord-ouest. Toutefois, cette proximité des trois grands types de climat a pour effet de les niveler avec une nette prédominance du climat méditerranéen. C'est pourquoi pour la partie au nord-ouest l'on parle de climat « méditerranéen à influence semi-continentale ».

L'ensoleillement annuel moyen est important (2.800 h quand la moyenne en France est inférieure à 2000 h). Les précipitations sont mal réparties sur l'année, relativement concentrées sur la période automne-hiver (700 mm/an contre 770 mm/an en moyenne nationale). Le mistral joue un rôle important dans ce climat, vent froid et sec venu du nord, il souffle 110 jours/an en moyenne avec des vitesses régulièrement proches de 100 km/h en rafales. Il permet notamment la concentration des baies au moment de la maturation et offre tout au long du cycle végétatif des conditions optimales de lutte contre les maladies cryptogamiques.

## **7.2 – Spécificité du produit**

En ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, les vins de pays de « Vaucluse » sont déclarés à la récolte pour environ 200 000 hl, dont 40 à 45 000 hl avec la possibilité de mentionner la zone « Principauté d'Orange » et 5 à 6 000 hl la zone « Aigues ».

Dans le département, la culture vigneronne est encore très attachée aux raisins noirs et aux vins rouges, suivant en cela l'influence des appellations d'origine contrôlées reconnues sur le département, et réputées telles « Châteauneuf-du-Pape », « Gigondas », « Vacqueyras » et plus récemment les nouveaux « crus » « Beaufort-de-Venise » et « Rasteau ». Ceci se traduit par la répartition moyenne suivante des couleurs de la production revendiquées en indication géographique protégée : 45 à 50 % en vin rouge, 30 à 35 % en vin rosé et 15 à 20% en vin blanc.

Ce lien étroit qui unit les deux filières s'explique parfaitement dans ce vignoble départemental logiquement qualifié de « mixte ». Ce vocable illustre parfaitement la situation de pratiquement toutes les exploitations vauclusiennes dont le potentiel en vignes se trouve être installé pour partie sur des parcelles incluses dans des aires délimitées permettant la revendication en appellation d'origine contrôlée et pour partie sur des parcelles issues en dehors de ces délimitations parcellaires. Ceci n'a pas toujours facilité les possibilités de diversification du choix des cépages en fonction des configurations du terrain et des contraintes de gestion du calendrier de vendanges conditionné au cycle de végétation des cépages en place.

De sorte qu'on retrouve à la base de l'encépagement permettant la production de vins à indication géographique protégée un tronc commun avec la palette des variétés utilisées pour les appellations d'origine contrôlées, à savoir :

- les cépages cinsault N, clairette B, bourboulenc B, tous trois nés dans les vignobles méditerranéens français,
- les grenaches B et N, le carignan N et le mourvèdre N d'origine ibérique,
- la syrah N, le viognier B, et à un degré moindre (en surfaces), la roussanne B, la marsanne B, dont l'origine est signalée du côté du Dauphiné.
- à un degré moindre, l'ugni B dont l'origine la plus probable est la Toscane.

Mais les producteurs ont souhaité, et réussi, à diversifier cette palette en introduisant dès les années 80 de nouveaux cépages (pour la plupart il s'agit de variétés « reconnues » sur la marché mondial). Outre la volonté des hommes, le moteur de cette reconversion variétale fut l'incitation financière représentée par les aides communautaires à la restructuration du vignoble.

Sont donc venus s'ajouter d'autres cépages, valeurs sûres sur les marchés « internationaux », tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B, le sauvignon B mais aussi le vermentino B et des cépages métis d'obtention plus récente, aux caractéristiques tout aussi intéressantes tels le chasan B, le marselan N, et le caladoc N.

Les cépages rouges « bordelais » (merlot N, cabernet-sauvignon N) peuvent venir soutenir la constitution et la structure quand ils ne sont pas orientés spécifiquement vers l'élaboration de vins de « cépage ». D'autres cépages peuvent bien sûr être impliqués dans ces assemblages mais il est bien difficile de fixer des profils types puisque le cahier des charges de production de ces vins de pays n'impose pas de contrainte sur ce point créant ainsi un vrai espace de liberté.

Pour les vins rosés, la norme n'est pas encore à la généralisation de l'extrême pâleur qui caractérise les vins rosés produits par les appellations d'origine contrôlées provençales mais des macérations très courtes voire le pressurage direct sont de plus en plus mis en œuvre pour offrir des vins rosés aux robes de plus en plus pâles.

Les producteurs proposent également une gamme variée de vins de « cépage » dont le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le caladoc N, le marselan N, le chardonnay B, la roussanne B, le viognier B.

### **7.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit**

Le Vaucluse a assis sa réputation et construit sa notoriété avec une viticulture haut de gamme dont sont issus notamment les appellations d'origine contrôlées « Châteauneuf-du-Pape », « Gigondas » et autre vin doux naturels tel le « Muscat de Beaumes de Venise », l'un des plus nobles vins doux naturels issus du muscat à petits grains B.

Ces vins ainsi que les vins des appellations d'origine contrôlées « Côtes du Rhône », « Côtes du Rhône Villages », « Ventoux » ou « Luberon » savent témoigner de la valeur des vigneron dans leur savoir-faire afin de livrer le meilleur potentiel offert par un environnement propice à la culture de la vigne.

Ainsi, si plus de la moitié des villages vauclusiens vivent de la vigne, c'est bien grâce aux vigneron attachés à leurs terres, qu'elles soient inscrites en aires d'appellation d'origine contrôlée ou non, et le fait que ces vigneron savent diversifier leurs productions.

Ainsi, dans le Vaucluse, une place enviable est réservée à l'élaboration de vins de pays puisque ces vins sont déclarés à la récolte, toutes dénominations confondues, pour environ 350 à 400000 hl en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle. Cette production de vins de Pays est principalement localisée au cœur des zones géographiques des appellations d'origine Luberon et Ventoux.

Produire des vins de pays en répondant à un cahier des charges certes moins contraignant qu'en appellation d'origine contrôlée s'inscrit dans la tradition, le savoir-faire d'une population

vigneronne qui veut - et doit nécessairement – proposer une gamme diversifiée répondant à toutes les demandes du marché.

Or cette demande s'exprime pour un vin issu de son territoire, symbole de convivialité, de la convivialité qui s'accorde tellement avec notre région, notre département ... Au temps jadis où l'accueil du voyageur se faisait de monastère en monastère autour d'un verre de vin, celui-ci est resté symbole d'échange, de chaleur humaine, de joie de vivre... en un mot d'art de vivre et c'est celui du Vaucluse.

## **8 – Conditions de présentation et d'étiquetage**

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

## **CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES**

### **1 – Obligations déclaratives**

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

### **2 – Principaux points à contrôler**

| <b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>      | <b>METHODES D'EVALUATION</b>  |
|--|---|
| Zone de récolte du raisin              | Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie |
| Lieu de transformation                 | Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie |
| Encépagement                           | Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie |
| Date d'entrée en production des vignes | documentaire  |
| Rendement                              | documentaire  |

| <b>DISPOSITIONS LIEES<br/>AU CONTROLE DES PRODUITS</b>                  | <b>METHODES D'EVALUATION</b>  |
|---|---|
| Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)     | Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés                       |
| Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs) | Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie |

### **CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE**

L'autorité chargée du contrôle est CERTIPAQ,  
44 rue La Quintinie - 75015 – PARIS  
Tél : 01.45.30.92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par CERTIPAQ, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

\*\*\*

**Annexe**

**Normes analytiques communautaires applicables aux vins tranquilles bénéficiant d'une indication géographique protégée**

|  | Minimum              | Maximum   |
|--|----------------------|---|
| TAV acquis   | 9 % vol.             |   |
| TAV total  |                      | 15 % vol.<br>Par dérogation pour les vins non enrichis des zones viticoles C la limite maximale est portée à 20 % vol.                          |
| Acidité totale exprimée en acide tartrique (ou en meq/l)                     | 3,5 g/l (46,6 meq/l) |   |
| Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (ou en meq/l) |                      | Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l)<br>Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)   |
| Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total                                 |                      | Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) inférieure à 5 g/l<br>Rouges : 150 mg/l<br>Blancs et rosés : 200 mg/l          |
|  |                      | Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) égale ou supérieure à 5 g/l<br>Rouges : 200 mg/l<br>Blancs et rosés : 250 mg/l |