CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« MEDITERRANÉE »
homologué par arrêté du 14 juin 2021
publié au JORF du 18 juin 2021

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Méditerranée », initialement reconnue « Vin de Pays de Méditerranée » par le décret du 22 octobre 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Méditerranée » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

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

- « Comté de Grignan »
- « Coteaux de Montélimar »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Méditerranée » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités dont l'intensité et la nature varient selon les cépages dont ils sont issus et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges de teinte généralement grenat, plus ou moins intense, les extractions sont conduites pour préserver des structures douces offrant en bouche des tannins mûrs et suaves.

Les vins rosés présentent une robe rose pâle plus ou moins soutenue en fonction du pressurage. Les vins blancs de teinte le plus souvent jaune pâle présentent généralement des reflets verts. Pour les vins blancs et rosés, la combinaison de différents facteurs (choix des parcelles pour préservation de l'acidité, cépages et technologie avec maîtrise des températures) permet de préserver l'équilibre des vins entre fruité, concentration et fraîcheur.

C'est à partir des cuvées les moins alcooliques et s'exprimant avec le plus de vivacité que sont élaborés les vins mousseux de qualité. Ils offrent les mêmes teintes et les mêmes caractéristiques organoleptiques que les vins tranquilles avec plus de fraîcheur, de finesse et persistance aromatique, mises en relief par une bulle fine et élégante.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » sont réalisées dans les départements des Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse ainsi que sur le territoire des communes suivantes tels que définis par le code officiel géographique à la date du 22 octobre 1999 :

- dans le 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,
- dans le 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,
- dans le 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 .

La zone géographique ci-dessus définie est applicable à la récolte des raisins, à la vinification et à l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » sauf dans le département de la Drôme où ces opérations ne peuvent pas être réalisées sur les territoires des communes suivantes :

Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

Unité géographique plus petite « Comté de Grignan » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Comté de Grignan » est réalisée sur 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.

Unité géographique plus petite « Coteaux de Montélimar » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de Montélimar » est réalisée sur 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.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants hormis les communes de ces arrondissements listées au 4.1. :

- dans le département de la Loire : arrondissement de Saint-Etienne,
- dans le département du Rhône : arrondissement de Lyon,
- dans le département de l'Isère : arrondissements de Grenoble et de Vienne.

et, d'autre part, des territoires des arrondissements suivants :

- arrondissement de Nîmes et d'Alès (situé dans le département du Gard)
- arrondissement de Mende (situé dans le département de la Lozère)
- arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situé dans le département de la Haute-Loire)
- arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)
- arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)
- arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)
- arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)
- arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée des territoires précités et est étendue aux départements de l'Ain et de la Savoie.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », sont produits à partir des cépages suivants :

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, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, 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, colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N, danlas B, egiodola N, floréal B, 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, jurançon noir N, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monarch N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscaris B, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, nebbiolo N, nielluccio N, 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, pinotage N, plant droit N, portan N, prior N, ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignac B-Rs,sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, seyval B, solaris B, soreli blanc B, souvignier gris Rs,syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, verdejo B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B, vidoc N, voltis B, xinomavro N.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », complétée par le nom d'un à plusieurs cépages sont produits à partir des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, artaban N, assyrtiko B aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet blanc B, cabernet cortis N, 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, colombard B, cot N, counoise N, égiodola N, floréal B, gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, monarch N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscaris B, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, nebbiolo N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, pinotage N, portan N, prior N, rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignac B-Rs, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, solaris B, soreli blanc B, souvignier gris Rs, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, verdejo B, vermentino B, viognier B, vidoc N, voltis B, xinomavro N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » 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 lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » recouvre le quart sud-est de la France.

Ce territoire est constitué de reliefs variés, encadrés par des sommets élevés tant sur le continent que sur la Corse.

Vallées, plateaux et coteaux se côtoient dans une ambiance toujours méditerranéenne.
L'architecture, les paysages, la culture, les usages, témoignent de cette histoire commune.
La mer méditerranée est à l'origine de cette histoire, que ce soit au plan géologique (différentes incursions de la mer sur le continent actuel), au plan historique et culturel (influence des Grecs puis des Romains et des Génois en Corse), et surtout au niveau climatique.
La culture méditerranéenne se traduit aujourd'hui dans des modes de vie (alimentation, région de l'huile d'olive et de la lavande) et dans des paysages marqués par une végétation résistante à la sécheresse et des reliefs toujours présents encadrant les vallées où l'agriculture a pu se développer en optimisant les faibles ressources en eau.
On distingue dans cet ensemble régional caractérisé par cette influence méditerranéenne, la Corse, la Provence, les Alpes du Sud, la Vallée du Rhône et ses reliefs de bordures.
En Corse, le vignoble est avant tout un vignoble littoral. Le substratum est essentiellement granitique et schisteux. La côte orientale, quant à elle, repose sur des formations sédimentaires du quaternaire. Les formations calcaires dominent à Patrimonio. Le climat est marqué par des sommes de températures élevées, une pluviométrie modérée (600 à 700 mm/an) et une insolation élevée supérieure à 2500 heures/an. Les vents ont également une importance déterminante. Les vents locaux correspondent aux brises de mer ou aux brises de montagne et de vallées.
En Provence, on peut distinguer la Provence calcaire à l'Ouest et au Nord, et la Provence cristalline au Sud et à l'Est (massifs des Maures et de l'Esterel). Les températures moyennes annuelles atteignent 15°C. Les précipitations annuelles sont faibles pour un ensoleillement élevé. Les vents du Nord sont les plus importants (Mistral). Ces vents froids et secs contribuent à conserver le très bon état sanitaire des raisins. Les vents de Sud (influence maritime) ont une influence croissante vers l'Est de la zone géographique. Le vignoble est installé sur les coteaux et dans des vallons entourés de végétation naturelle méditerranéenne.
La région des Alpes du Sud recouvre les départements des Alpes de Haute Provence et celui des Hautes Alpes. Les montagnes au Nord servent d'écran au froid venu du Nord. Dans ce contexte montagneux, la vigne est installée sur des sols naturellement bien drainés, soit sur les versants ensoleillés des vallées, soit en plaine dans le sillon de la rivière « Durance ».
Dans la Vallée du Rhône, les temps géologiques ont marqué leur trace notamment par les incursions marines issues du Sud (de la Méditerranée actuelle) depuis le Miocène. Ainsi une succession de bassins sédimentaires a vu le jour, encadrés par les reliefs de bordures. Le paysage est également marqué par les dépôts de l'ère quaternaire (terrasses fluviatiles liées aux différentes glaciations). Le climat est marqué par un fort ensoleillement et par la prédominance du vent du Nord (Mistral).Au sein de cette zone géographique, le vignoble est installé sous l'influence climatique méditerranéenne, sur des zones soumises à des précipitations irrégulièrement réparties au cours des saisons (concentration en période hivernale, et épisodes orageux parfois très violent aux périodes d'équinoxe et d'intersaison). Ceci entraîne une alternance de périodes de sécheresse plus ou moins longues et de séquences humides.
Le climat méditerranéen comprend un régime de vents spécifiques marqué par le « marin », vent de secteur sud chargé d'humidité qui souffle sur le golfe du Lion et la Provence en modérant les excès de température et par le Mistral, vent sec parfois très violent, qui ventile l'axe Rhodanien du Nord vers le Sud en contribuant au maintien d'un bon état sanitaire du vignoble.
Sur l'ensemble de la zone, l'ensoleillement et les températures sont exceptionnellement élevés.
Ces réalités territoriales ont généré naturellement une identité régionale méditerranéenne caractérisée par un climat chaud, sec et venteux, des sols à tendance calcaire et naturellement bien drainés avec la particularité de vignobles implantés à proximité de contreforts montagneux ou en altitude. Cette conjoncture d'éléments est propice au développement de la vigne.

7.2 – Spécificité du produit

La particularité de l'indication géographique protégée « Méditerranée » s'appuie sur sa réalité géographique, mais aussi sur ses racines historiques. La vigne, comme l'olivier, fut implantée par les Phocéens dès le VIème siècle avant JC, dans le couloir rhodanien, ainsi que dans les environs de la cité phocéenne de Massalia – plus connue aujourd'hui sous le nom de Marseille – et en Corse. Le commerce du vin fut développé par ces pionniers grecs qui ont su profiter du positionnement stratégique du port de Massalia et de l'axe majeur de communication que constituait le Rhône, pour transporter les amphores contenant une « boisson grecque, nouvelle et exotique élaborée à partir de jus de raisins fermenté ». La culture de la vigne fut intensifiée durant l'occupation romaine et connut un réel essor au moyen âge sous l'influence des villes telles que Lyon, Marseille, et sous l'influence des Génois en Corse.

Les atouts naturels de la zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » ont favorisé l'implantation de la culture de la vigne. La culture du vin indissociable de cette région a permis le développement constant d'un savoir-faire des vignerons qui s'appuit sur un encépagement ouvert mais néanmoins marqué par un ensemble de cépages majoritaires qui se retrouvent sur la zone géographique.

Les vins produits sont ainsi majoritairement des vins d'assemblage avec quelques cépages qui en constituent le cœur :
- en rouge et rosé : grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet-sauvignon N, merlot N, nielluccio N ;
- en blanc : grenache B, viognier B, chardonnay B, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, vermentino B.

Les vins tranquilles rouges sont marqués par leur intensité colorante élevée et par la souplesse des tanins. Les arômes sont fruités (fruits rouges ou fruits mûrs) avec parfois des touches de vanille, de torréfaction.
Les vins blancs et rosés grâce à une parfaite maîtrise des éléments naturels, s'expriment avec équilibre entre fruité, concentration et fraîcheur.

C'est à partir des cuvées les moins alcooliques et s'exprimant avec le plus de vivacité que sont élaborés les vins mousseux de qualité. Ils offrent les mêmes caractéristiques que les vins tranquilles avec plus de fraîcheur et de finesse aromatique.

Les témoignages de production de vins mousseux au sein du territoire de l'IGP « Méditerranée » remontent au moyen âge. Les productions récentes ont considérablement augmenté depuis 1909, date de création de l'entreprise « Royal Provence » (Tête Noire), dans le département des Bouches du Rhône, unité qui produit aujourd'hui près de 4 000 000 de bouteilles. Cette production s'est également maintenue en d'autres points de ce territoire. En Ardèche notamment avec les cépages marsanne B et roussanne B, et le chardonnay B qui est produit et vinifié par les vignerons ardéchois depuis 25 ans. La Drôme utilise également le chardonnay B avec le viognier B et le muscat à petits grains B pour les blancs, et la syrah N pour les rosés depuis les années 1980. La Corse produisait le vinu Forzatu (le vin forcé) au début du 20ème siècle, plus récemment la cave coopérative « Les vignerons Corsicans » a commercialisé sa première cuvée de vin mousseux dès 1983 à partir des cépages chardonnay B et meunier N. Dans le département de Vaucluse, la cave des Pernes les Fontaines produisait et vinifiait elle-même en cuve close des vins mousseux à partir de raisins de table dont le cépage gros vert B dans les années 70, sans oublier la production de vin de base de la cave de Terres Valdèze qui fournit la maison Kriter depuis les années 50 ; son marché s'est aujourd'hui diversifié auprès d'autres entreprises pour un volume qui atteint les 15 000 hl annuels. La production est plus locale mais tout aussi ancienne, depuis 1959, dans le département des Hautes Alpes et dans le département des Alpes de Haute Provence où ces produits sont élaborés en vins blancs (beaucoup à base de chardonnay B) depuis les années 70.

Dans le département du Var, l'entreprise « Les Vins Bréban » s'installe en 1952, rejointe par la maison Libra en 1982 ; la production s'est rapidement développée grâce à ces prestataires, orientée sur des vins mousseux rosés, comme dans les Bouches du Rhône.

Ainsi, près de 200 opérateurs sont concernés sur cette zone de production, avec une moitié de caves coopératives et une trentaine de négociants pour une production de près de 10 000 hl de vins mousseux de qualité.

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

Cette réalité territoriale, cette communauté historique culturelle ont tout naturellement conduit les opérateurs viticoles de la région à la demande de reconnaissance en « Vin de Pays de Méditerranée », reconnaissance effective le 1er août 1999.

L'IGP Méditerranée regroupe le « savoir bien-faire » des viticulteurs de 10 départements du sud-est français méditerranéen. La situation privilégiée de ce vignoble influencé par la mer Méditerranée, qui bénéficie d'un climat particulièrement ensoleillé et d'une diversité de territoires tous adaptés à la culture de la vigne et la production de vins fins a permis de forger une solide tradition viticole.
Le climat méditerranéen favorise une bonne maturité des raisins grâce à un ensoleillement important et une pluviométrie adaptée. Les caractéristiques territoriales spécifiques à cet ensemble régional méditerranéen, alliées au choix des cépages ainsi qu'à la maîtrise des techniques de vinification, permettent l'élaboration de vins équilibrés entre concentration, fruité et fraîcheur. L'implantation des vignes toujours à proximité de massifs élevés ou en altitude ainsi que l'influence de vents de secteur sud chargés d'humidité constituent une particularité régionale qui confère aux vins une fraîcheur caractéristique.

Forte d'une longue tradition de vins mousseux sur la majorité de ses départements depuis le début du 20ème siècle, la particularité des vins mousseux de qualité de l'Indication Géographique Protégée « Méditerranée » résulte de la richesse de ses assemblages, de l'adaptation de l'encépagement à la diversité du territoire, et des caractéristiques spécifiques de celui-ci.
Les principaux cépages utilisés pour la production des vins mousseux blancs sont notamment les cépages chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B, vermentino B, et pour les vins mousseux rosés, qui représentent aujourd'hui les 2/3 de la production, les cépages cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N, et la syrah N, très présente dans les assemblages.
Ce savoir faire dans la récolte précoce, l'assemblage des cépages, et dans la sélection des territoires, permet de garantir une vivacité, une fraîcheur et un équilibre pour des vins de base de qualité et pour l'obtention de vins mousseux qui seront au final faiblement alcoolisés.
Les techniques d'élaboration utilisées sont soit une seconde fermentation en bouteilles, soit la méthode « Charmat » (technique dite de la cuve close), pratique la plus courante et commercialement la plus demandée. L'élaboration rapide offerte par cette dernière facilite le respect du caractère variétal, la composante aromatique des cépages utilisés ainsi que le maintien de la couleur, (essentiel notamment pour les vins rosés) dans le respect de l'identité des vins de l'IGP « Méditerranée ». Les vins mousseux élaborés sont frais, acidulés avec une attaque en bouche franche, équilibrés entre vivacité et intensité aromatique.

Les ambitions pour l'indication géographique « Méditerranée » clairement exprimées par les producteurs sont celles d'un développement des marchés à l'export.

Cette dynamique régionale portée par l'IGP « Méditerranée » a su rassembler de nombreux opérateurs (253 caves, 174 caves particulières et 79 caves coopératives, et 51 négociants). Les volumes sont en constante augmentation (100 000 hl en 2000, 475 000 hl en 2012).

La réputation s'est développée à la fois au niveau local, grâce à la forte attractivité touristique de la région, mais aussi au niveau national ou international, grâce aux nombreuses récompenses reçues au concours général agricole de Paris, ou aux nombreuses citations dans le guide Hachette des Vins.
L'IGP Méditerranée est également partenaire et fournisseur officiel de la semaine de la critique au festival international du film de Cannes.

L'IGP Méditerranée est reconnue internationalement (44 % des volumes produits sont exportés annuellement) et recherchée par les touristes, nombreux dans cette région notamment dans les périodes estivales. Ces derniers sont invités au travers des accords entre les vins IGP « Méditerranée » et les spécialités gastronomiques locales à retrouver les bienfaits de la diète méditerranéenne.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne 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

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

La demande de changement de dénomination au bénéfice de l'indication géographique protégée « Méditerranée » d'un lot revendiqué initialement dans une autre indication géographique protégée impose de le soumettre à un examen organoleptique préalable selon des modalités définies dans le plan de contrôle.

2. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
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	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	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 ISO/CEI 17065 .

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.