

Préambule :

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine, doit être **habilité** pour ladite appellation.

Pour commercialiser des vins d'appellation, à l'issue du dépôt de la déclaration de récolte (ou SV11/SV12) sur le site des Douanes, l'opérateur (vinificateur) devra déposer une déclaration de revendication auprès de l'ODG concerné **au plus tard au 15 décembre à minuit.**

Dans le cas d'une commercialisation des vins CDR/CDR V (rosé et blanc) à partir du 1^{er} décembre, l'opérateur (vinificateur) devra déposer une déclaration de revendication partielle auprès de l'ODG. Il devra ensuite déposer sa déclaration de revendication complète avant le 15 décembre à minuit.

Les déclarations liées au contrôle produit (mise sous conditionnement, mise à la consommation, transaction vrac ou relative à l'expédition hors du territoire national) ne seront prises en considération par CERTIPAQ **qu'après le dépôt de la déclaration de revendication.**

Les différentes déclarations :

Type de déclaration	A quelle date ?	A qui ?	Comment ?	Pré-requis	Plus de détails
Déclaration de Revendication	<u>Au plus tard</u> pour le 15 décembre à minuit	ODG	sur le site internet : ESPACE PRO sur www.syndicat-cotesdurdhone.com	Avoir validé sur PRODOUANES / VENDANGES - la déclaration de récolte pour les particuliers - le SV11 pour les caves coopératives - le SV12 pour les négociants vinificateurs	Codes d'accès sécurisés fournis par l'ODG
Déclaration de mise sous conditionnement	Envoi de la déclaration au plus tard lors de la date butoir réglementaires du dépôt de la DRM suivant l'opération	Certipaq	- sur le site internet www.certipaq.com - par e-mail : declaration@certipaq.com - par courrier : CERTIPAQ 225 Rue Marcel Valerian ZA Grange Blanche 84350 Courthézon	Avoir déposé sa déclaration de revendication auprès de l'ODG	- Dans les Dispositions de Contrôle Spécifiques CDR & CDRV pp.11-12 - Codes d'accès sécurisés accessibles par simple demande auprès de CERTIPAQ
Déclaration de mise à la consommation (vente à la tireuse)					
Déclaration de transaction vrac					
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné					

Normes analytiques applicables au conditionnement :

Paramètres	Côtes Du Rhône		Côtes Du Rhône Villages (avec et sans Nom Géographique)	
Couleur des vins	Blancs et Rosés	Rouges	Blancs et Rosés	Rouges
Titre Alcoométrique Volumique naturel minimum	11% (10.5% pour les exploitations au nord du parallèle de Montélimar)		CDRV	
			12%	
			CDRV avec NG	
			12%	12.5%
Sucres fermentescibles	≤ 3 g/l pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ à 14 % et ≤4 g/l au-delà de 14 %			
Acide malique		≤ 0.4 g/l		≤ 0.4 g/l
Intensité Colorante Modifiée (DO 420nm + DO 520nm + DO 620 nm)		≥ 4.5		≥ 7
Indice de polyphénols Totaux (DO 280 nm)		≥ 35		≥ 45
Acidité volatile	≤14,28 meq/l (soit 0,70 g/l H ₂ SO ₄) ≤16.33 meq/l (soit 0,80 g/l H ₂ SO ₄) ≤16.33 meq/l (soit 0,80 g/l H ₂ SO ₄)			
Pour les vins jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte				
Pour les vins élevés sous bois (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)				
Pour les vins à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte				
SO ₂ total	200 mg/l si sucres <5g/l	150 mg/l si sucres <5g/l	200 mg/l si sucres <5g/l	150 mg/l si sucres <5g/l
	250 mg/l si sucres >5g/l	200 mg/l si sucres >5g/l	250 mg/l si sucres >5g/l	200 mg/l si sucres >5g/l

Normes analytiques applicables également aux vins en vrac

Paramètres	Côtes Du Rhône		Côtes Du Rhône Villages (avec et sans Nom Géographique)	
Couleur des vins	Blancs et Rosés	Rouges	Blancs et Rosés	Rouges
Titre Alcoométrique Volumique naturel minimum	11% (10.5% pour les exploitations au nord du parallèle de Montélimar)		CDRV	
			12%	
			CDRV avec NG	
			12%	12.5%
Intensité Colorante Modifiée* (DO 420nm + DO 520nm + DO 620 nm)		≥ 4.5		≥ 7
Indice de polyphénols Totaux* (DO 280 nm)		≥ 35		≥ 45
Acidité volatile		« Primeur » ou « Nouveau » ≤ 10.2 meq/l		

Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- Les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- Une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

Rappel des règles d'assemblage :

	Côtes Du Rhône	Côtes Du Rhône Villages (avec et sans Nom Géographique)
Vins blancs	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux.	
	Les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme), proviennent de raisins ou de vins issus majoritairement d'un des cépages principaux.	
	La proportion de l'ensemble des variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » ne peut être supérieure à 10% dans l'assemblage. *	
Vins rouges et rosés	Les vins sont issus de l'assemblage de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le Grenache N ; pour les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme), les vins sont issus majoritairement d'un des cépages principaux.	Les vins rouges sont issus de l'assemblage de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le Grenache N. La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 66% de l'assemblage.
	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'assemblage.	
	La proportion de l'ensemble des variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » ne peut être supérieure à 10% dans l'assemblage. *	

* cette disposition s'applique aux opérateurs vinificateurs ayant signé la convention tripartite (INAO, l'ODG, opérateur-vinificateur) encadrant le dispositif des Variétés « d'Intérêt à Fin d'Adaptation ».

Rappel de l'obligation d'analyse des vins :

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée ; - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

Date de mise en marché des vins à destination du consommateur :

	Côtes Du Rhône	Côtes Du Rhône Villages (avec et sans Nom Géographique)
Vins blancs et rosés	A partir du 1 ^{er} décembre	
Vins rouges	A partir du 15 décembre	

Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés :

Pour les vins CDR et CDR Villages (avec ou sans nom géographique) non-« primeurs », il n'y a pas de date de mise en circulation fixée dans le cahier des charges.

De ce fait, la circulation entre entrepositaires agréés n'est possible **qu'à compter de la date d'enregistrement par l'ODG de la déclaration de revendication** exposant le vin au contrôle (accompagnée de la déclaration de récolte, SV11 ou SV12) **et qu'à compter de la déclaration de transaction** effectuée auprès de CERTIPAQ dans les délais.

Contacts des organismes :**SYNDICAT DES COTES DU RHONE**

Maison des Vins, 6 rue des Trois Faucons, CS 60093, 84918 AVIGNON CEDEX 9

Tél : 04 90 27 24 24 - E-mail : gestiondesdonnees@syndicat-cotesdurhone.com

Site internet : www.syndicat-cotesdurhone.com

CERTIPAQ (Organisme Certificateur et d'Inspection)

225, rue Marcel Valérien - ZA de la Grange Blanche - 84350 COURTHEZON

Tél : 04 32 80 70 60 – Email : declaration@certipaq.com – Site internet : www.certipaq.com