

Rappel :

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.**

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 | <ul style="list-style-type: none"> sur le site internet : ESPACE PRO sur www.syndicat-cotesdurhone.com | Avoir validé sur PRODOUANES <ul style="list-style-type: none"> la déclaration de récolte pour les particuliers le SV11 pour les caves coopératives le SV12 pour les négociants vinificateurs | <ul style="list-style-type: none"> Sur le guide d'utilisation INS RES DON 22 Guide_utilisation_Drev Codes d'accès sécurisés fournis par l'ODG |
| Déclaration de mise sous conditionnement | <u>après</u> la fin du conditionnement et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés | CERTIPAQ | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> Dans le plan de contrôle CDR & CDRV pp.28-38 Codes d'accès sécurisés accessibles par simple demande auprès de CERTIPAQ |
| Déclaration de mise à la consommation (vente à la tireuse) | <u>après</u> l'opération et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés | | | | |
| Déclaration de transaction vrac | au plus tard 10 jours ouvrés <u>avant</u> la date de retrait du vin | | | | |
| Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné | au plus tard 10 jours ouvrés <u>avant</u> la date de retrait. | | | | |

Normes analytiques applicables au conditionnement :

| Paramètres | Côtes Du Rhône | | Côtes Du Rhône Villages (avec et sans Nom Géographique) | |
|--|---|------------|--|------------|
| | 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 | ≤ 150 mg/l | ≤ 200 mg/l | ≤ 150 mg/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.

Normes analytiques applicables au conditionnement & vrac pour CDR & CDRV rouge millésime 2021 :

| Paramètres | Côtes Du Rhône | | Côtes Du Rhône Villages (avec et sans Nom Géographique) | |
|---|----------------|--------|--|--------|
| | Blancs & Rosés | Rouges | Blancs & Rosés | Rouges |
| Intensité Colorante Modifiée (DO 420nm + DO 520nm + DO 620 nm) | | ≥ 4.5 | | ≥ 7 |
| Indice de polyphénols Totaux (DO 280 nm) | | ≥ 35 | | ≥ 45 |

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. | |
| Vins rouges et rosés | Les vins sont issus de l'assemblage de 2 cépages dont obligatoirement 1 cépage principal ; 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. La proportion des cépages principaux de l'assemblage est levée. | Les vins rouges sont issus de l'assemblage de 2 cépages dont obligatoirement 1 cépage principal. La proportion des cépages principaux de l'assemblage est levée. |

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 | <ul style="list-style-type: none"> - Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH. |
| Vins rouges | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | 1 ^{er} décembre 2021 | |
| Vins rouges | 15 décembre 2021 | |

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 - Fax : 04.90.85.26.83 E-mail : gestiondesdonnees@syndicat-cotesdurhone.com

Site internet : www.syndicat-cotesdurhone.com

CERTIPAQ (Organisme Certificateur et d'Inspection)

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

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