

MODALITÉS 2012

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CHARENTAIS

Ce guide est élaboré pour faciliter la lecture de la réglementation pour la production de l'IGP Charentais.

Il représente la synthèse des exigences du cahier des charges, du plan de contrôle, du code rural, du décret étiquetage et des règles annuelles de production.

Il n'est pas exhaustif. Aussi, le cahier des charges et le plan de contrôle vous seront adressés par voie postale sur demande et resteront accessibles à tout moment sur notre site internet : www.vindepayscharentais.fr

Accessoirement, ce guide indexe les pages auxquelles font référence les points évoqués.

L'équipe du Syndicat des Vins de Pays Charentais vous accompagne dans vos démarches. N'hésitez pas à la contacter pour toute interrogation.

Bonne lecture.

SOMMAIRE

• Cahier des charges : tableau de bord	3
• Normes analytiques	4
• Règles de production 2012 : enrichissement	4
• Modalités de contrôle par opérateur	5
• Obligations déclaratives	6
• Changement de dénomination	6
• Habilitation	6
• Déclenchement du contrôle produit	7
• Délais de contrôle	7
Vins en vrac	7
Vins conditionnés	7
• Contrôle produit	7
Prélèvement	7
Modalités d'organisation des contrôles organoleptiques	8
• Manquements	9
• Schéma de la procédure après constat d'un manquement	9
• Calendrier des commissions de contrôle interne	10
• Facturation	11
• Coordonnées des différents intervenants	11

GLOSSAIRE

CDC : cahier des charges

CR : code rural

DE : décret étiquetage

IGP : indication géographique protégée

ODG : organisme de gestion (le Syndicat des Vins de Pays Charentais)

PDC : plan de contrôle

CAHIER DES CHARGES : TABLEAU DE BORD

Zone de production [Art. 4-1 CDC (p2-3)]	<i>Récolte des raisins, vinification et élaboration dans les départements suivants :</i> Charente et Charente-Maritime	
Zone de proximité immédiate [Art. 4-2 CDC (p3)]	<i>Vinification et élaboration des vins dans les communes suivantes :</i> Fontenay le Comte, Niort, Montmorillon, Rochechouart, Bellac, Nontron, Périgueux, Blaye et Libourne	
Encépagement [Art. 5 CDC (p3)]	<i>Cépages noirs :</i> alicante H.-Bouschet N ¹ , arinarnoa N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, jurançon noir N (folle noire) ¹ , merlot noir N, mourvèdre N (balzac noir) ¹ , négrette N, pinot noir N et tannat N (pour l'île de Ré uniquement) ¹ <i>Ces cépages ne peuvent représenter plus de 20 % de l'encépagement des parcelles produisant ces vins.</i> <i>Cépages blancs :</i> ariloba B, chardonnay B, chasan B, chenin B, colombar B, folle blanche B, montils B, muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, ugni blanc B <i>Toutefois, l'ugni blanc B ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des parcelles de cépages blancs figurant sur la déclaration de récolte, produisant de l'IGP « Charentais ».</i>	
Densité de plantation depuis campagne 2001-2002 [Art. 6 CDC (p3)]	> 4000 pieds/ha Intervalle entre les rangs : 2,50 mètres maximum	
Rendement maximum de production à l'hectare [Art. 7 CDC (p4)]	90 hl (rouges, rosés et blancs) + 10 hl (lies, bourbes et éventuels produits non vinifiés)	
Jeunes vignes [Art. D-646-14 CR]	Superficie jeune vigne 1 ^{ère} et 2 ^{ème} feuille = pas de production en IGP	
Transformation [Art. 8 CDC (p4)]	<ul style="list-style-type: none"> • Identification et séparation des raisins destinés à la production d'un vin suivant leur provenance géographique • Vinification séparée selon : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ la provenance géographique ⇒ les conditions de production ⇒ le type de revendication : par cépage / par dénomination 	
Conditions de présentation et d'étiquetage	Primeurs [Art. D-646-16 CR]	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en marché le 3^{ème} jeudi du mois d'octobre de l'année de récolte • Commercialisable au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte - à défaut, établissement d'une nouvelle déclaration de revendication.
	Logo [Art. 10 CDC (p7)]	Logo IGP facultatif Obligatoire lorsque mention « Indication géographique protégée » remplacée par mention traditionnelle « Vin de pays »
	Cépages [Art. 10 CDC (p7) Art. D-646-18 CR Art. 3 DE]	<ul style="list-style-type: none"> • Étiquetage non autorisés pour les cépages : alicante H.- Bouschet N, mourvèdre N (balzac noir), jurançon noir N (folle noire) • Obligation déclarative du nom du(des) cépage(s) sur les déclarations de récolte, de revendication, sur les documents d'accompagnement et les documents commerciaux. • Autorisation de mention de plusieurs noms de cépages : représentativité > à 15% de l'assemblage du vin
Unités géographiques complémentaires [Art. 4-1 CDC (p2-3)]	<i>Autorisation si la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes ou départements suivants :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Charente • Charente-Maritime • Ile de Ré : cantons d'Ars en Ré (communes d'Ars en Ré, La Couarde sur Mer, Loix, Les Portes en Ré, Saint Clément des Baleines) et de Saint Martin de Ré (communes du Bois Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux Plage, Saint Martin de Ré, Sainte Marie de Ré) • Ile d'Oléron : ensemble des communes de l'île d'Oléron (La Brée les Bains, Le Château d'Oléron, Dolus d'Oléron, Le Grand Village, Saint Denis d'Oléron, Saint Georges d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Saint Trojan les Bains) • Saint-Sornin : cantons de Montbron (communes de Montbron, Orgedeuil, Saint-Sornin, Vouthon) et de La Rochefoucauld (communes de Rancogne, Vilhonneur, Yvrac et Malleyrand) en Charente. 	
Primeurs [Art. 8 DE]	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation de mentionner l'année de récolte • Taille des caractères du millésime ≥ à celle des mentions « nouveau » ou « primeur » 	
Millésimes [Art. D-646-19 CR]	Obligation déclarative du millésime sur la demande de revendication	

NORMES ANALYTIQUES

L'analyse est réalisée par un laboratoire accrédité par le COFRAC et habilité par l'INAO. Sont examinés les éléments suivants :

Éléments	Exprimés en	Normes
Taux Alcoométrique Volumique (TAV) [Art. 3-2 CDC (p2)]	% vol.	11% vol. minimum acquis
Taux Alcoométrique Volumique Total (TAVT) [CDC (p9)]	% vol.	20% vol. maximum (zone C)
Teneur en acidité totale (AT) [Art. 3-2 CDC (p2)]	meq/L (+ éventuellement g/L ac.tartrique)	> 3,5 g/l (46,6 meq/l)
Teneur en acidité volatile (AV) [CDC (p9)]	meq/L (+ éventuellement g/L H2SO4)	< 0,55 g/l (11,22 meq) Porté à 0,65 g/l (13,26 meq) pour les vins ne contenant plus d'acide malique
Teneur en anhydride sulfureux total	g/L SO2	<i>Vins ayant une teneur en sucre <5g/l</i> Vins rouges : 150 mg/l Vins blancs et rosés : 200 mg/l
		<i>Vins ayant une teneur en sucre >5g/l</i> Vins rouges : 200 mg/l Vins blancs et rosés : 250 mg/l
Glucose/fructose	g/L	Pas de normes
Acide Malique, si AV < 11,22meq/L	g/L acide malique	
Contrôle F.M.L. si acidité volatile > 0,55 g/l		Rq : il est préconisé de vérifier systématiquement la F.M.L pour les vins rosés et rouges

Facultatif : Anhydride sulfureux libre - Ph - Fer

L'analyse doit concerner et clairement identifier le lot faisant l'objet d'un prélèvement en vue d'un examen organoleptique. Si le lot est composé de plusieurs cuves, il sera demandé une analyse par cuve.

Définition du lot

Le lot est défini conformément à l'article R.112-5 du code de la consommation. Sa composition doit être homogène. Les lots sont identifiés par l'opérateur et doivent être individualisés dans le lieu d'entrepôt.

RÈGLE DE PRODUCTION 2012 : ENRICHISSEMENT

[Arrêté préfectoral n°2012275-0001 (01/10/2012)]

Le Préfet de la Région Poitou-Charentes a émis un avis favorable à la demande d'enrichissement par concentration, concentration partielle et par addition de moût de raisins concentré (MC) ou de moût de raisins concentré rectifié (MCR) pour l'élaboration des vins à IGP Charentais, dans la limite de 1,5 %.

L'enrichissement par sucrage à sec est autorisé uniquement en Charente-Maritime pour les raisins frais, les moûts de raisins, les moûts de raisins partiellement fermentés et les vins nouveaux encore en fermentation de la récolte 2012 destinés à l'élaboration des vins blancs, rosés et rouges à IGP Charentais, dans la limite de 1,5 %.

Le TAV acquis ne doit pas dépasser 12,5 % pour les vins enrichis.

MODALITÉS DE CONTRÔLE PAR OPÉRATEUR

[Art. VI PDC (p13 à 16) + Art. II-2 CDC (p8)]

POINTS A CONTRÔLER	CRITÈRES	CONTRÔLE			OPÉRATEURS CONCERNÉS						
					Vinificateurs			Non vinificateurs			
					Analytique	Organoleptique	Documentaire	Caves particulières	Négociants	Caves coop	Négociants-vracqueurs
Obligations déclaratives	- Réception des déclarations - Conformité			x	Déclaration de récolte, SV11, SV12, déclaration de revendication, transaction vrac à l'export, de conditionnement, de changement de dénomination	x	x	x			
Identification	- Déclaration d'identification			x	Déclaration d'identification	x	x	x	x	x	x
Habilitation	- Lieu de vinification dans la zone de production			x	Déclaration d'identification	x					x
	- Appartenance des parcelles plantées à la zone de production - Encépagement et densité de plantation			x	CVI	x					x
	- Règles de proportions d'encépagement			x	Déclaration de récolte SV11 SV12	x		x			
Conditions de production	- Récolte			x	Documents de traçabilité : identification et séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination à l'IGP	x	x	x			
	- Âge d'entrée en production			x	Déclaration de récolte SV11 SV12	x		x			
	- Rendement maximum de production			x	Déclaration de revendication	x	x	x			
	<i>Rappel : 90 hl/ha + 10hl/ha bourbes, lies et non vins éventuels</i>			x	Déclaration de récolte SV 11 SV 12	x		x			
<p>Remarque à l'intention des caves coop : [Art. 2 PDC (p10)] La convention établie entre l'ODG et les caves coop délègue à ces dernières la réception des déclarations d'identification et la réalisation des contrôles d'habilitation et de conditions de production de leurs apporteurs. Des comptes-rendus doivent être adressés à l'ODG.</p>											
Contrôle produit (aléatoire)	VINIFICATEUR : Lots en vrac / lots conditionnés - Conformité analytique - Conformité organoleptique	x	x	x	Déclaration de revendication Bulletin d'analyse	x	x	x			
	NON-VINIFICATEUR Lots en vrac - Conformité analytique - Conformité organoleptique	x	x	x	Déclaration de transaction vrac à l'export				x		
	Lots conditionnés par non-vinificateurs - Conformité analytique - Conformité organoleptique	x	x	x	Déclaration de conditionnement					x	x
<p>Remarque : Prélèvement de 4 échantillons pour les opérateurs exerçant leur activité dans la zone de vinification. Envoi de 4 échantillons par les opérateurs exerçant leur activité hors de la zone de vinification.</p>											
Vins Primeurs	Date d'expédition et de mise à la consommation			x							

OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Obligations déclaratives [Art. D-646-2/6/7/8/9/10 CR Art.II-1 CDC (p8)]	Producteur		Vinificateur		Non-Vinificateur	
	Apporteur en - Cave coop - Négoce vinif	Cave particulière	Cave coop	Négociant vinificateur	Négociant vracqueur	Conditionneur

Si nouvel opérateur

Déclaration d'identification avant le 25/11/2012*	x	x	x	x	x	x
Fiche d'encépagement ou CVI	x	x				

Avant le 31/12 de l'année n+1

Déclaration de revendication		x	x	x		
Déclaration de récolte <i>avec mention du cépage</i>	x	x				
Bulletin d'analyse de moins de 2 mois		x	x	x		
SV11			x			
SV12				x		
Titre de mouvements des raisins ou moûts de raisins frais <i>avec mention de cépage</i>				x		
Déclaration de transaction de vin en vrac destiné à l'export					x	
Déclaration de conditionnement						x
Déclaration de changement de dénomination		x	x	x	x	x

*Pour les conditionneurs ou négociants non-vinificateurs, la déclaration d'identification doit être déposée à l'ODG au moins 1 mois avant toute première activité.

CHANGEMENT DE DÉNOMINATION

[Art. D646-9 CR]

Tout opérateur est tenu de déposer une déclaration de changement de dénomination lorsqu'il souhaite vendre son vin sous une IGP différente de celle mentionnée dans sa déclaration de revendication ou de celle dont bénéficiait le lot qu'il a acheté. Le changement ne peut avoir lieu vers une IGP présentant une ou plusieurs conditions de production plus restrictives.

Les déclassements en vin sans indication géographique doivent être déclarés.

HABILITATION

[Art. IV-B-1/2 PDC (p8-9)]

A réception de la déclaration d'identification, l'ODG effectue les vérifications mentionnées dans le tableau des modalités de contrôle. Il transmet ensuite ses observations à l'organisme de contrôle QUALISUD. Ce dernier prend la décision d'habiliter ou non l'opérateur dans les 15 jours ouvrés. Il adresse à l'opérateur une notification d'habilitation. En cas de refus motivé, l'opérateur est informé dans les mêmes délais.

En cas de modification dans le cadre « activité de l'opérateur » de la demande d'identification, et/ou de modification majeure d'un outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée. Une modification majeure de l'outil de production est notamment un agrandissement de plus de 25% et plus de 2 ha des surfaces inscrites sur la déclaration de récolte en IGP Charentais.

En cas de changement de raison sociale, de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, de changement d'un des points déclarés dans le cadre « identité » de la fiche demande d'identification, il n'y aura pas de nouvelle habilitation, cependant une nouvelle déclaration d'identification sera signée.

DÉCLENCHEMENT DU CONTRÔLE PRODUIT

[Art. VII PDC (p17)]

Le contrôle produit est déclenché **aléatoirement par l'ODG ou par QUALISUD** suite aux déclarations de l'opérateur :

- déclaration de revendication partielle ou totale pour les vinificateurs ;
- déclaration de transaction vrac export ou de conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs ;
- déclaration de changement de dénomination pour les opérateurs vinificateurs et non vinificateurs.

Les déclarations visées ci-dessus sont transmises par l'opérateur à l'ODG.

Elles sont téléchargeables sur le site Internet du Syndicat des Vins de Pays Charentais.

Une **déclaration de revendication** partielle ou totale doit être déposée à l'ODG **lorsque le vin est fini**, prêt à être soumis au contrôle, **avant toute transaction en vrac ou tout conditionnement** et au **plus tard le 31 décembre de l'année suivant l'année de récolte**.

[Art.646-6 CR]

Les **conditionneurs** peuvent opter pour une **déclaration annuelle** pour toutes les opérations de conditionnement dans l'année ou occasionnelle avant chaque opération de conditionnement, à condition qu'ils **conservernt au minimum 4 échantillons de 75 cl** jusqu'à la prochaine mise IGP et pendant une durée minimum de 1 mois après expédition.

Tout opérateur **non vinificateur vendant en vrac** est tenu de déposer une **déclaration annuelle de transaction vrac avant la première transaction** de vin en vrac. [Art.646-8 CR]

DÉLAIS DE CONTRÔLE

[Art. VII-D-3 PDC (p19)]

Vins en vrac

Chaque année, l'ODG adresse le calendrier des dates limites de dépôts de dossiers, des dates de prélèvements et de dégustations.

Les **déclarations de revendication** réceptionnées par l'ODG sont **prises en compte à la date limite de dépôt des dossiers suivante**, fixée par le calendrier.

Les opérateurs sont informés du passage de l'agent de prélèvement par tous moyens dans les **5 jours** suivant la date limite du dépôt des déclarations à l'ODG. Dans le cas particulier des vins primeurs, ce délai est ramené à 2 jours.

En l'absence d'information dans ce délai, le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.

Le contrôle du produit intervient dans un délai de **12 jours ouvrés** à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu. Dans le cas particulier des vins primeurs, ce délai est ramené à 3 jours.

Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état (ni transaction vrac, ni conditionnement) jusqu'aux résultats du contrôle.

Vins conditionnés

Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les **échantillons prélevés parmi ceux conservés** par le conditionneur. L'examen organoleptique intervient lors de la commission de dégustation suivante fixée par le calendrier. En cas d'examen analytique, celui-ci intervient dans les mêmes délais.

CONTRÔLE PRODUIT

Prélèvement

[Art. VII-D-2 PDC (p18)]

Les prélèvements se feront sur cuves entières, ou lots de cuves à proportion du volume de chaque cuve contenant exclusivement du vin pour lequel est revendiqué l'IGP Charentais ; il n'est **pas possible de revendiquer des parties de cuves** contenant une partie de vin revendiqué et l'autre partie de vin restant, en vin sans I.G.

Dans le cas de **barriques ou fûts**, le **prélèvement** est réalisé **sur un assemblage de 25% à 100% des contenants** composant le lot.

Toutes les **cuves** devront être **parfaitement identifiées** par un numéro et devront indiquer leur contenance et le type de vin contenu avec la mention du cépage s'il y a lieu.

Le prélèvement est effectué :

- Par un agent de l'ODG dans le cadre du contrôle interne,
- Par un agent de QUALISUD dans le cadre du contrôle externe.

Pour le **contrôle interne**, les échantillons sont constitués de 3 à 4 **bouteilles** scellées de façon inviolable, et portant une étiquette permettant d'identifier le lot :

- une bouteille témoin chez l'opérateur,
- une bouteille destinée à l'examen organoleptique du produit,
- une bouteille destinée à l'examen analytique le cas échéant,
- une bouteille témoin (conservée par l'ODG pour les lots en vrac, chez l'opérateur pour les lots conditionnés)

Pour le **contrôle externe** les échantillons sont constitués de 3 à 4 **bouteilles** scellées de façon inviolable, et portant une étiquette permettant d'identifier le lot :

- une bouteille témoin chez l'opérateur,
- une bouteille destinée à l'examen analytique du produit,
- une bouteille témoin conservée par Qualisud en cas de contre expertise,
- une bouteille pour l'examen organoleptique (si nécessaire)

MODALITÉS D'ORGANISATION DES CONTRÔLES ORGANOLEPTIQUES

[Art. VII-D-5-b/c/d PDC (p20)]

Les échantillons prélevés font l'objet d'un **anonymat**.

Les dégustations ont lieu dans une salle adaptée : elle est équipée d'un poste de dégustation par dégustateur. La commission comporte 3 collègues : des techniciens, des opérateurs habilités ou retraités et des usagers des produits. Chaque jury de dégustation doit comporter **au moins 3 jurés** (et pour tout nombre supérieur, un nombre impair), des membres représentants au moins 2 des 3 collègues et au moins un représentant du collège des opérateurs habilités. Sont présentés à la dégustation **3 échantillons minimum** par millésime et par couleur et 20 échantillons maximum.

Les membres de la commission remplissent une **fiche individuelle de dégustation** mise à disposition par l'organisateur. Cette fiche comporte un **avis sur l'acceptabilité du vin**, dont les **critères sont définis par l'ODG**, et les **motifs d'un avis défavorable**.

L'**avis** de la commission est **rendu à la majorité**. L'animateur le consigne sur une fiche de synthèse précisant les motifs en cas d'avis défavorable. Il relève toutes les fiches individuelles de dégustation ainsi que les fiches de synthèse.

Dans le cadre du contrôle interne, une **notification de l'avis de la commission** est envoyée dans les **trois jours ouvrés** à l'opérateur.

En cas d'avis défavorable, l'opérateur peut solliciter la réalisation d'une nouvelle expertise en adressant sa demande au Directeur de QUALISUD. Si sa demande est acceptée, la contre-expertise aura lieu à sa charge, sur l'échantillon témoin issu du prélèvement initial et conservé par QUALISUD.

MANQUEMENTS

[Art. VIII-A PDC (p21 à 23)]

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'ODG ou par QUALISUD classant celui-ci dans l'une des 3 catégories suivantes, selon la grille de traitement des manquements (Cf. p25 à 28 PDC) :

Mineur : manquement non « rédhibitoire » présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;

Majeur : manquement ayant un impact sur la qualité du produit ;

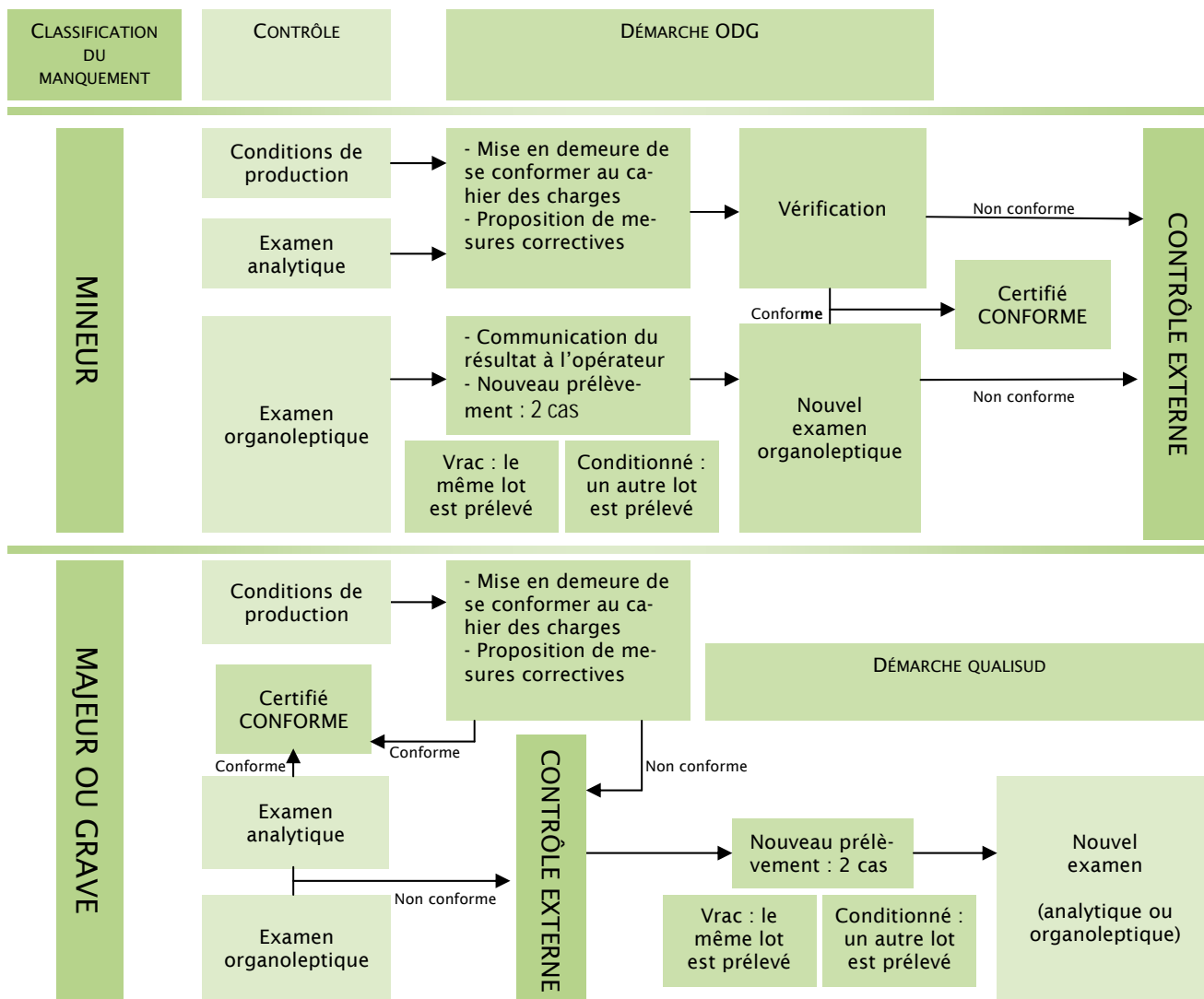
Grave : manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation.

Les sanctions ne peuvent être prononcées que suite à un contrôle externe.

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs entraîne une requalification du manquement relevé en l'aggravant. [Art. VIII-C PDC (p24)]

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant. Ceci s'applique également aux décisions prises par l'ODG : tout manquement mineur ou majeur non corrigé dans les délais proposés par l'ODG sera requalifié respectivement en manquement majeur ou grave ; dans ce dernier cas, QUALISUD en sera informé. [Art. VIII-C PDC (p24)]

SCHEMA DE LA PROCEDURE APRES CONSTAT D'UN MANQUEMENT



Dans tous les cas, le contrôle externe ne sera pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

CALENDRIER DES COMMISSIONS DE CONTRÔLE INTERNE

Dates limites de dépôt de dossier	Périodes de prélèvement	Dates de dégustation
Vendredi 26 octobre 2012	Du 05 au 09 novembre 2012	Mardi 13 novembre 2012
Vendredi 16 novembre 2012	Du 26 au 30 novembre 2012	Mardi 04 décembre 2012
Vendredi 30 novembre 2012	Du 10 au 14 décembre 2012	Mardi 18 décembre 2012
Vendredi 21 décembre 2012	Du 07 au 11 janvier 2013	Mardi 15 janvier 2013
Vendredi 11 janvier 2013	Du 21 au 25 janvier 2013	Mardi 29 janvier 2013
Vendredi 25 janvier 2013	Du 04 au 08 février 2013	Mardi 12 février 2013
Vendredi 08 février 2013	Du 18 au 22 février 2013	Mardi 26 février 2013
Vendredi 22 février 2013	Du 04 au 08 mars 2013	Mardi 12 mars 2013
Vendredi 08 mars 2013	Du 18 au 22 mars 2013	Mardi 26 mars 2013
Vendredi 22 mars 2013	Du 02 au 05 avril 2013	Mardi 09 avril 2013
Vendredi 05 avril 2013	Du 15 au 19 avril 2013	Mardi 23 avril 2013
Vendredi 19 avril 2013	Du 13 au 17 mai 2013	Mardi 21 mai 2013
Vendredi 24 mai 2013	Du 03 au 07 juin 2013	Mardi 11 juin 2013
Vendredi 07 juin 2013	Du 17 au 21 juin 2013	Mardi 25 juin 2013
Vendredi 28 juin 2013	Du 08 au 12 juillet 2013	Mardi 16 juillet 2013
Vendredi 12 juillet 2013	Du 22 au 26 juillet 2013	Mardi 30 juillet 2013

L'ODG se réserve le droit de modifier les dates au cours de la campagne.

Nous vous invitons à vérifier la complétude de votre dossier :

- Déclaration de revendication complétée**
- Copie de votre déclaration de récolte** (uniquement à la première revendication du nouveau millésime)
- Bulletin d'analyse de chacun des lots revendiqués**
- Fiche redevance complétée**
- Règlement par chèque** (ou par virement : demander un RIB au Syndicat des Vins de Pays Charentais)

Nous vous rappelons que tout dossier incomplet est considéré comme non conforme. Le dossier doit nous parvenir **uniquement par courrier postal**. Toute autre forme de transmission ne sera pas prise en compte.

FACTURATION

Vous êtes vinificateur (cave particulière, coopérative, négociant)

Vous devez être à jour de vos cotisations de la campagne précédente.

Votre première déclaration de revendication devra être accompagnée du règlement de l'adhésion au Syndicat des Vins de Pays Charentais pour l'année 2012.

Chaque déclaration de revendication devra être accompagnée de la fiche « REDEVANCE » et du règlement correspondant au formulaire que vous aurez rempli.











En cas de seconde présentation d'un lot, vous serez uniquement redevable des frais administratifs de traitement du dossier.

Vous êtes non-vinificateur (conditionneur, négociant vracqueur)

Votre première déclaration (transaction ou conditionnement) devra être accompagnée du règlement de l'adhésion au Syndicat des Vins de Pays Charentais pour l'année 2012 et des frais administratifs de traitement de dossier.

Tout règlement par chèque bancaire devra être libellé à l'ordre du Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais ou SPPVPC.

COORDONNÉES DES DIFFÉRENTS INTERVENANTS

SYNDICAT DES PRODUCTEURS ET DE PROMOTION DES VINS DE PAYS CHARENTAIS	QUALISUD	INAO
23 allées du Champ de Mars BP 18 16101 COGNAC CEDEX	15 route de Bayonne 40500 SAINT SEVER	3 rue Samuel Champlain 16100 CHÂTEAUBERNARD
 05 17 22 00 00 / 05 17 22 00 01	 05 58 06 15 21	 05 45 35 30 00
 05 17 22 00 02	 05 58 75 13 36	 05 45 35 25 11
 info@vindepayscharentais.fr	 qualisud@wanadoo.fr	 f.pardon@inao.gouv.fr
 www.vindepayscharentais.fr		

