

aucun cas excéder 55 hectolitres par hectare en vin blanc et 50 hectolitres par hectare en vin rouge ou rosé.



Cahier des charges IDOKI pour le vin d'Irouléguy



Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices d'IDOKI.

Ces critères peuvent décrire :

- un statut ou une **pratique obligatoire** :
- les **pratiques conseillées**, donnant droit à un bonus car parfaitement en phase avec les valeurs IDOKI : ou
- des **pratiques tolérées**, sanctionnées par un malus car moins conformes aux valeurs IDOKI : ou
- les **pratiques interdites** car absolument contraires aux valeurs IDOKI :

Article 5 : Traitement de la vigne.

Les traitements devront être effectués d'après les observations faites sur la vigne. L'adhérent Idoki devra tenir à jour un cahier spécifique de suivi de ces observations et traitements. Le traitement préventif systématique est fortement déconseillé.

Cahier d'observations

Traitement préventif systématique

Article 6 : Vinification.

La désacidification et la chaptalisation sont interdites, sauf en cas de force majeure (année exceptionnelle) reconnue par le Conseil d'administration.

Désacidification

si force majeure

Chaptalisation

si force majeure

Les levures utilisées devront obligatoirement être sans OGM.

Levures non OGM

Article 8 : Additifs.

Ne sont autorisés que les additifs figurant expressément sur la liste fournie dans le cahier des charges de l'A.O.C.

Hors liste A.O.C.

Articles communs à l'ensemble des productions

Articles	Contrôle
Article 1 : Zone de production. La production des matières premières et leur transformation doivent être effectuées en Pays Basque, siège social de l'exploitation agricole.	<input type="checkbox"/>
Article 2 : Statut de l'exploitant. L'adhérent IDOKI doit être inscrit à la Mutuelle Sociale Agricole et tirer au minimum 50 % de son revenu des produits issus de sa ferme.	MSA <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Revenu < 50 % <input type="checkbox"/> 50 à 80 % <input type="checkbox"/> > 80 % <input type="checkbox"/>
Article 3 : Limitation de production. La production est limitée par UTH et par atelier (cf tableau spécifique). Au maximum 4 personnes à plein temps doivent travailler sur l'exploitation hors emplois saisonniers Dans le cas de plusieurs UTH, le pourcentage d'un salarié pour un exploitant doit être respecté. Dans le cas de plusieurs productions, il sera calculé le rapport entre le réalisé et le plafond de chaque production. La somme de l'ensemble de ces rapports ne devra pas excéder 100 %.	Nb UTH >4 <input type="checkbox"/> Nb Exploitant / Nb Salarié <1 <input type="checkbox"/> Pluri-production Somme (réalisé/plafond) >100% <input type="checkbox"/> 90 à 100% <input type="checkbox"/> <90% <input type="checkbox"/>
Article 4 : Commercialisation. L'adhérent IDOKI ne peut commercialiser que les produits issus de son propre travail de production et de transformation et, en complément de gamme, d'autres produits agréés IDOKI.	Vente produits non agréés <input type="checkbox"/> Vente autres produits IDOKI <input type="checkbox"/>
Le travail à façon peut être autorisé à condition que la matière première soit bien produite sur l'exploitation.	Travail à façon <input type="checkbox"/>

TOTAUX ARTICLES SPÉCIFIQUES

- =

+ Totaux Articles Communs =

TOTAL GÉNÉRAL =

Article 5 : Identification, promotion.

Tout produit mis en vente doit être étiqueté individuellement au nom du producteur et signaler son appartenance à IDOKI.

Utilisation

Stickers

Sacs

Dépliant

Charte

Kit minimum

De même, les stands de marché et points de vente à la ferme doivent être identifiés IDOKI, les dépliants IDOKI doivent y être distribués et la Charte d'Engagements doit y être affichée.

L'adhérent IDOKI s'acquitte, lors du versement de sa cotisation, du montant correspondant au kit promotionnel minimum obligatoire défini pour l'année par le Conseil d'Administration.

Article 6 : Contact clientèle.

La vente directe à la ferme ou sur les marchés est privilégiée. À défaut, au moins 50 % de la production doit être écoulee en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Vente directe

Circuit long

Accueil organisé

L'adhérent IDOKI favorise les visites et l'accueil à la ferme dans la limite et le respect de l'exercice de son métier.

Article 7 : Contrôles.

L'adhérent IDOKI tient à la disposition des organismes indépendants QUALISUD et CERTISUD son cahier de suivi de l'exploitation ainsi que tous documents utiles à la vérification du respect de ses bonnes pratiques.

Tenue information

Accueil animatrice

Signalement problème

Il accueille une fois par an l'animatrice IDOKI, signale en amont tout problème de qualité survenant sur son exploitation et suit les conseils et formations qui lui sont proposés pour les résoudre.

Suivi formation

Article 8 : Environnement.

La ferme, ses abords et toutes ses terres sont entretenus dans le respect de l'environnement et des paysages du territoire. L'adhérent IDOKI participe aussi à la sauvegarde des espaces fragiles.

Abords ferme

Action de sauvegarde

TOTAUX ARTICLES COMMUNS

- =

Articles spécifiques à la production de vin d'Irouléguay

Articles Contrôle

Article 1 : Signes de qualité.

L'adhérent IDOKI doit être aussi adhérent de l'Appellation d'Origine Contrôlée Irouléguay. Il doit donc avoir signé sa Déclaration d'Aptitudes, respecter en tous points le cahier des charges de l'A.O.C. et présenter ses produits au contrôle de dégustation.

Adhérent A.O.C.

Effet millésime

Afin de favoriser au mieux la nature spécifique du terroir et son effet millésime, la récolte à pleine maturité est systématiquement conseillée. Si le respect de cet effet millésime entraîne un dépassement du taux de sucre résiduel ou du taux d'alcool, une dérogation devra être demandée au Conseil d'administration.

Article 2 : Cépages.

Conformément au cahier des charges de l'A.O.C. ne sont admis que les cépages courbu et manseng pour les vins blancs et tannat et cabernet pour les vins rouges et rosés.

Courbu

Manseng

Tannat

Cabernet

Article 3 : Limitation de production.

La surface de vignes est limitée à 5 hectares par UTH.

Afin de favoriser un travail de qualité et de contribuer au partage de l'emploi, des surfaces de l'ordre de 3 hectares par UTH sont cependant vivement conseillées.

Surface par UTH

Article 4 : Conduite de la culture.

Les cultures sont obligatoirement de plein champ, de saison et récoltées à maturité.

Afin de déclencher les vendanges au meilleur moment, l'adhérent Idoki devra optimiser l'évaluation de la maturité phénolique du raisin en complétant la mesure du taux de sucre et d'acidité par des dégustations globales (peau, chair, pépin) et collégiales (groupe inter vignes).

Plein champ

Récolte à maturité

Dégustations globales et collégiales

Rendements : Blanc

Rouge, rosé

Afin de favoriser la concentration aromatique, les rendements conseillés sont de 50 hectolitres par hectare en vin blanc et 45 hectolitres par hectare en vin rouge ou rosé. Ces rendements ne pourront en

.../...