

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE COMTE TOLOSAN



Conditions de production - Récolte 2020

Le cahier des charges de l'IGP Comté Tolosan a été homologué par arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du 26 novembre 2015 publié au JORF du 2 décembre 2015, modifié par l'arrêté du 8 décembre 2017 **publié au JORF du 10 décembre 2017**.

ZONE DE PRODUCTION (origine des raisins)

Les raisins doivent provenir exclusivement de la zone délimitée (Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne).

ZONES DE VINIFICATION (position géographique des chais de vinification)

Elle correspond à la zone de production des raisins.

Cependant, pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux, la zone est élargie aux départements limitrophes suivants : Aude, Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales.

TYPE DE PRODUITS

L'indication géographique protégée 'Comté Tolosan' est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs ; aux vins mousseux de qualité rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

Siège Administratif :

Avenue de l'Agrobiopôle - BP 82256 - AUZEVILLE - 31322 CASTANET TOLOSAN Cédex
Tél : 05.61.75.42.82 - Fax : 05.61.75.42.80.

CEPAGES AUTORISES

Il s'agit de la liste nationale des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve (conformément à la réglementation en vigueur).

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

Rouge : **120 hl/ha** vin clair (vin fini)

Rosé : **120 hl/ha** vin clair (vin fini)

Blanc : **120 hl/ha** vin clair (vin fini)

soit 130 hl/ha en rendement agronomique

UNITES GEOGRAPHIQUES PLUS PETITES

Le CDC Comté Tolosan prévoit la possibilité de revendiquer et d'étiqueter des **unités géographiques plus petites : Bigorre, Cantal, Coteaux et Terrasses de Montauban, Haute-Garonne, Pyrénées Atlantiques, Tarn et Garonne**. Les conditions de production de ces petites dénominations sont définies dans le cahier des charges de l'Indication géographique protégée Comté Tolosan.

L'étiquetage du nom de ces unités géographiques plus petites est possible, selon les conditions fixées dans le cahier des charges :

- 100 % des raisins, à partir desquels le vin a été produit, proviennent de l'aire de géographique, délimitée avec précision dans le cahier des charges (équivalente à l'ancienne zone de production de ces anciens vins de pays),
- le nom de l'unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, sur la déclaration de revendication, peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Comté Tolosan »
- **les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite doivent être au moins deux fois supérieures**, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan »
- le terme 'Indication géographique protégée' ou 'vin de pays' doit être directement associé à 'Comté Tolosan', et non pas au nom de l'unité géographique plus petite.

Ex. d'étiquetage possible :

- Coteaux et Terrasses de Montauban - Indication géographique protégée Comté Tolosan
ou
- Coteaux et Terrasses de Montauban - Comté Tolosan Indication géographique protégée
ou
- Coteaux et Terrasses de Montauban - Vin de Pays du Comté Tolosan (avec le logo IGP)

CONDITIONS DE PRESENTATION ET D'ETIQUETAGE

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention 'Indication Géographique Protégée' est remplacée par la mention traditionnelle 'Vin de pays'.

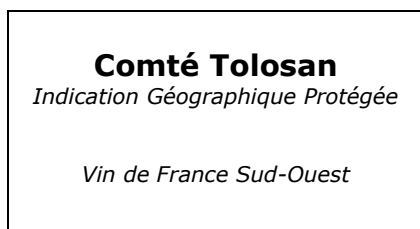
L'indication géographique protégée 'Comté Tolosan' peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande 'Sud-Ouest'.

Siège Administratif :

Avenue de l'Agrobiopôle - BP 82256 - AUZEVILLE - 31322 CASTANET TOLOSAN Cédex

Tél : 05.61.75.42.82 - Fax : 05.61.75.42.80.

Quelques exemples d'étiquetage possibles :



Les autres règles d'étiquetage sont définies par les textes réglementaires européens, et par le **décret étiquetage, entré en vigueur au 1er juillet 2012.**

Quelques précisions concernant :

Etiquetage des cépages :

Le nom d'un ou plusieurs **cépages** peut figurer sur les étiquettes. Les conditions d'utilisation sont les suivantes :

- en cas d'emploi du nom d'un seul cépage, les produits concernés sont issus à 85% au moins de cette variété
- en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages les produits concernés sont issus à 100 % de ces cépages. Dans ce cas, les cépages doivent être indiqués par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension. Chacun de ces cépages doit représenter **au moins 15 %** de l'assemblage du vin
- les noms des cépages, pour pouvoir être étiquetés, doivent être indiqués sur la déclaration de revendication du lot concerné.

Etiquetage du millésime :

L'année de récolte, le millésime, peut figurer sur les étiquettes à condition qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée.

Cette mention est rendue obligatoire pour les vins primeurs ou nouveaux. La taille des caractères de l'indication de l'année de récolte est au moins équivalente à celle des mentions 'primeur' et 'nouveau'.

NORMES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique Naturel : pas de notion de degré minimum.

Titre Alcoométrique mini Acquis : **9,5 % vol en blanc, 10 ° en rouge et rosé**
Rappels : Augmentation maximum du TAV naturel de : 1.5%vol (se reporter à l'arrêté paru pour la campagne en cours)- **TAV total maximum après enrichissement : 12.5%vol.**

Titre Alcoométrique Total : Conservation de la possibilité, en Comté Tolosan, de produire des vins issus de vendanges récoltées à un titre alcoométrique naturel de 15 à 20% vol.

Siège Administratif :

Avenue de l'Agrobiopôle - BP 82256 - AUZEVILLE - 31322 CASTANET TOLOSAN Cédex
Tél : 05.61.75.42.82 - Fax : 05.61.75.42.80.

Acidité Totale Minimum : 3,5 g/l en acide tartrique (46,6 meq/l)

Acidité Volatile

1 meq H₂SO₄ = 0,04904 gr

Vins blancs et rosés < 20gr : acidité volatile ≤ **0,60g/l (12,84 meq/l)**

Vins blancs et rosés ≥ 20gr et vins rouges : acidité volatile ≤ **0,75 g/l (15,29 meq/l)**

Si titre alcoométrique de 15° à 20° avec teneur en sucres (glucose + fructose) ≥ 45 g/l :
acidité volatile ≤ **1,20 g/l (24,48 meq/l)**

SO₂ Total maximum

Si teneur en sucres (glucose + fructose) ≤ 5g/l :

Vins rouges : **150 mg/l** - Vins blancs et rosés : **175 mg/l**

Si teneur en sucres (glucose + fructose) ≥ 5g/l :

Vins rouges : **150 mg/l** - Vins blancs et rosés : **200 mg/l**

Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 45g/l et TAV total supérieur à 15%vol. :
300 mg/l

Fermentation malolactique

A l'exception des vins revendiquant les mentions 'primeur' ou 'nouveau', **les vins rouges doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation.**

Possibilité de produire des vins mousseux de qualité :

Titre Alcoométrique mini Acquis : 10 % vol. Titre Alcoométrique mini total vin de base : 9% vol

Surpression : 3,5 bars minimum (CO₂ à 20°C)

Acidité Volatile limitée à 0,60 g/l (12,84 meq/l) sur les blancs et rosés, et à 0,75g/l (15,29 meq/l) sur les rouges

SO₂ total maximum: 185 mg/l.

RAPPEL :

PRATIQUES OENOLOGIQUES

ACIDIFICATION et DESACIDIFICATION

La désacidification est toujours autorisée, et l'acidification est désormais possible (sans mesure dérogatoire). Mais, attention, un même produit ne peut pas faire l'objet d'un enrichissement et d'une acidification ou d'une désacidification et d'une acidification (mais moût, moût en fermentation et vin ne sont pas considérés comme un même produit).

La désacidification d'un moût et/ou d'un vin est autorisée même si le moût a été enrichi.

Produits et modalités d'utilisation (dose limite, tenue de registres...) restent les mêmes.

Siège Administratif :

Avenue de l'Agrobiopôle - BP 82256 - AUZEVILLE - 31322 CASTANET TOLOSAN Cédex

Tél : 05.61.75.42.82 - Fax : 05.61.75.42.80.

Limites d'acidification :

- produits autres que le vin : limite maximum de 1,5 g/l en acide tartrique,
- vin : limite maximum de 2,5 g/l en acide tartrique.

Limite maximum de désacidification des vins : 1 g/l en acide tartrique.

Déclaration à faire par écrit auprès de la DIRECCTE **au plus tard 48 heures après la première opération**. Penser à porter le code de la pratique sur le document d'accompagnement du vin : « 3 » pour désacidification, « 2 » pour acidification.

ENRICHISSEMENT

C'est une pratique qui demeure dérogatoire. La demande se fait au niveau régional, par l'ODG, sur la base d'un argumentaire détaillé.

Les arrêtés des Préfectures de Région Occitanie (pour l'Aveyron, le Gers, le Tarn, la Haute Garonne, le Tarn et Garonne, le Lot) **et Nouvelle Aquitaine** (pour le Lot-&-Garonne, et les Landes) **sont parus pour la récolte 2020**. La pratique est autorisée, par couleur, dans la limite de **1% à 1,5% vol selon les couleurs et les zones** (se reporter aux différents arrêtés). **Elle peut être mise en œuvre** (à condition d'avoir fait la déclaration préalable, au moins 48h avant la première opération, auprès de la DGDDI ou sur le serveur pro.douane.gouv.fr, nouvelle téléprocédure «OENO»).

Les règles restent les mêmes :

- **titre alcoométrique total maximum après enrichissement de 12,5% vol,**
- augmentation maximale de volume dans le cadre de l'utilisation de MC/MCR : +6,5%.

La pratique de **la chaptalisation (sucrage à sec) a également été obtenue** (elle demeure exceptionnelle pour notre région). Les autres techniques par concentration partielle (froid, osmose inverse et évaporation) ou enrichissement par MC/MCR sont toujours autorisées.

Concernant l'enregistrement de cette pratique, **un même registre de manipulation** peut être utilisé à condition que la nature du produit utilisé soit précisée à chaque opération. Par contre, chaque produit (MCR et sucres) doit être enregistré sur **des registres de détention distincts**.

NB : L'enrichissement d'une cuve par adjonction combinée de MCR et de saccharose est possible (dans la limite des +1,5 % vol. au total bien sûr).

Siège Administratif :