C/2025/5513

10.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5513)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Comté Tolosan«

PGI-FR-A1231-AM04 — 10.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Comté Tolosan«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Landbrugs- og fødevareministeriet.

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og forordning (EU) 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af BGB'en »Comté Tolosan« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Indførelse af delvis dealkoholisering*

BGB-producentsammenslutningen anmoder om indførelse af delvis dealkoholisering i produktspecifikationen for BGB'en »Comté Tolosan«.

BGB-producentsammenslutningen begrunder sin anmodning på grundlag af ændrede samfundsmæssige og forbrugermæssige tendenser:

— Ændring i forbrugsmønstre: Lejlighedsvis forbrug er nu mere udbredt end dagligt forbrug.

— Generationsmæssige ændringer: Yngre generationer forbruger mindre vin end den ældre generation, og unge voksne foretrækker drikkevarer, der opfattes som mere moderne og festlige.

— Sundhed og moderation: Øget bevidsthed om de sundhedsmæssige virkninger af alkohol og den stigende udbredelse af en sund livsstil blandt franske borgere har ført til et fald i forbruget.

— Udvikling i forbrugernes smag

For erhvervsdrivende, der benytter BGB'en »Comté Tolosan«, vil produktionen af delvis dealkoholiserede vine udgøre en mulighed for innovation og diversificering.

Som led i indførelsen af delvis dealkoholisering af vinene foreslås følgende ændringer af produktspecifikationen for BGB'en »Comté Tolosan«.

— Produkttyper: Indførelse af stille delvis dealkoholiserede rød-, rosé- og hvidvine samt delvis dealkoholiserede mousserende kvalitetsrosévine og -hvidvine.

— Analysestandarder: Tilsætning af et minimalt virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 6 % og 9 % for delvis dealkoholiserede vine.

De delvis dealkoholiserede vine overholder de øvrige analysegrænser, der er fastsat i produktspecifikationen (indhold af flygtig syre og svovldioxid).

— Organoleptiske egenskaber: De organoleptiske beskrivelser af delvis dealkoholiserede vine er blevet tilføjet i afsnit 3.3 i produktspecifikationen.

— Det geografiske område/området i umiddelbar nærhed: Druehøsten, fremstillingen og dealkoholiseringen af delvis dealkoholiserede vine foregår i hele det geografiske område og i området i umiddelbar nærhed af BGB'en »Comté Tolosan«.

— Vinstokbestand: De delvis dealkoholiserede vine fremstilles af alle de druesorter, der er fastsat i produktspecifikationen for BGB'en »Comté Tolosan«.

— Maksimalt produktionsudbytte: De delvis dealkoholiserede vine fremstilles inden for det maksimale udbytte pr. hektar, der er fastsat i produktspecifikationen for BGB'en »Comté Tolosan«, dvs. 120 hl/ha.

— Dealkoholiseringsprocesser: De delvis dealkoholiserede vine kan fremstilles ved alle de dealkoholiseringsprocesser, der er godkendt i henhold til gældende lovgivning (delvis vakuumfordampning, membranteknikker eller destillation).

— Tilknytning til det geografiske område: Tilknytningen til det geografiske område er blevet ændret i produktspecifikationen, således at den omfatter:

  — I afsnittet »Produktets egenart«: egenskaberne ved delvis dealkoholiserede vine.

  — I afsnittet »Årsagssammenhæng«: en henvisning til delvis dealkoholiserede vine (omdømme og tilknytning til området).

— Betingelser for præsentation og mærkning: Udtrykket »delvis dealkoholiseret vin« indgår i det samme synsfelt som BGB'en »Comté Tolosan«.

— Erklæringsforpligtelser: Der er tilføjet en erklæring for vin, der er bestemt til dealkoholisering, som skal sendes til beskyttelses- og forvaltningsorganet senest 30 dage før dealkoholisering.

— Vigtigste punkter, der skal kontrolleres: Tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet suppleret med organoleptisk og analytisk kontrol af vin, der er bestemt til dealkoholisering, før og efter dealkoholisering.

Denne ændring berører følgende punkter i enhedsdokumentet: »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Afgrænset geografiske område«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Yderligere betingelser«.

2. *Ændring af det minimale virkelige alkoholindhold i volumen*

Producentsammenslutningen for BGB'en ønsker at sænke det minimale virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i stille vine uden tilsat alkohol til 9 % vol.

Produktionen af »naturlige« vine med lavt alkoholindhold finder allerede sted i området takket være visse hjemmehørende druesorter i området samt vindyrkningsmetoder og ønologiske teknikker, der gør det muligt at fremstille vin af høstede druer med et potentielt alkoholindhold på mellem 9 og 10 % vol.

Denne ændring berører følgende punkt i enhedsdokumentet: »Beskrivelse af vinen/vinene«.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Comté Tolosan«

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — Beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Stille rød-, rosé- og hvidvine samt vine af overmodne hvide druer*

Med undtagelse af vine med benævnelserne »primeur« eller »nouveau« skal rødvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« have afsluttet deres malolaktiske gæring, inden de overgår til frit forbrug. Rødvinenes duft og smag er kendetegnet ved frugtagtige aromaer. Runde tanniner giver dem en let og behagelig karakter. De tørre hvidvine er aromatiske vine, der er kendetegnet ved blomster- og frugtagtige aromaer. Hvidvinene med et højere restsukkerindhold og vine af overmodne druer har mere udviklede aromaer af modne frugter. Rosévinene, der betegnes som liflige, er kendetegnet ved frugtagtige aromaer kombineret med friskhed. –

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 10 % vol. for vine tilsat alkohol og 9,0 % vol. for vine uden tilsat alkohol, uanset farve.

Maksimalt indhold af flygtig syre i meq/l:

— hvid- og rosévin med et sukkerindhold på under 20 g/l (glukose + fruktose): 12,24 meq/l

— rød- og rosévin med et sukkerindhold på over 20 g/l (glukose + fruktose) og hvidvin med et sukkerindhold (glukose + fruktose) på over 20 g/l, men under 45 g/l: 15,30 meq/l

Maksimalt indhold af svovldioxid

— rødvin med et sukkerindhold (glukose + fruktose) på over 5 g/l: 150 mg/l

— hvid- og rosévin med et sukkerindhold (glukose + fruktose) på under 5 g/l: 175 mg/l

— hvid- og rosévin med et sukkerindhold (glukose + fruktose) på over 5 g/l: 200 mg/l De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med kravene i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: (i meq/l): –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Mousserende kvalitetsvine*

De mousserende vine har en aromatisk finesse og et godt syreindhold, hvilket giver en behagelig frisk smag med fine bobler. Generelle analytiske egenskaber – maksimalt indhold af flygtig syre udtrykt i meq/l: 12,24 meq/l.

De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med kravene i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: (i meq/l): –

— 4. Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Delvis dealkoholiserede vine*

De vine, der er bestemt til delvis dealkoholisering, har BGB'ens karakteristika. De delvis dealkoholiserede rødvine med en purpur- til granatrød farve af varierende intensitet er generelt kendetegnet ved frugtagtige aromaer med hensyn til duft og smag. Deres lave alkoholindhold giver dem fleksibilitet og lethed. De delvis dealkoholiserede rosévine med en rosa farve af varierende intensitet er generelt kendetegnet ved frugtagtige og syrlige aromaer. Deres lave alkoholindhold gør dem lette. De delvis dealkoholiserede hvidvine har en skinnende gul farve af varierende intensitet. Deres aromatiske profil er kendetegnet ved blomster- og/eller frugtagtige aromaer. Deres lave alkoholindhold gør dem lette. De delvis dealkoholiserede mousserende kvalitetsvine har gule nuancer af varierende intensitet for hvidvine og lyserøde nuancer af varierende intensitet for rosévine. De har frugtagtige aromaer, der giver en behagelig frisk smag med fine bobler. Deres lave alkoholindhold gør dem lette.

De delvis dealkoholiserede vine har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 6,0 % vol. og det minimale virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i stille vine, der er fastsat i produktspecifikationen, dvs. 9 % vol. De delvis dealkoholiserede vine overholder de øvrige analysegrænser, der er fastsat i produktspecifikationen. De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med kravene i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Hvad angår de ønologiske fremgangsmåder, skal vinene opfylde de krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

120 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen og dealkoholiseringen af delvis dealkoholiserede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« finder sted i følgende departementer: Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn og Tarn-et-Garonne.

7. **Primære druesorter**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Colombard B

Duras N

Gamay N

Gros Manseng B

Mauzac B

Merlot N

Muscadelle B

Négrette N

Petit Manseng B

Pinot Noir N

Sémillon B

Tannat N

Ugni Blanc B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« omfatter 12 departementer i det sydvestlige Frankrig: Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn og Tarn-et-Garonne.

Området er beliggende på Aquitainebassinet, der afgrænses af Pyrenæerne mod syd, af Centralmassivet mod nord og øst og af Atlanterhavet mod vest. Det omfatter Adour-afvandingsområdet og den øvre del af Garonnebækkenet. Størstedelen af vinmarkerne er beliggende på tertiære aflejringer i Aquitainebassinet og på gamle flodaflejringer fra kvartære terrasser, der er dannet af det hydrografiske net. Situationen på de tilgrænsende vinmarker er mere varieret: sekundære kalkplateauer mod nord, primær eller metamorfisk jord ved foden af Centralmassivet mod øst og den komplekse geologiske natur af Pyrenæernes forland mod syd.

Klimaet er tempereret kystklima med en aftagende gradient fra vest til øst. Påvirkningen fra havet, der er karakteriseret ved milde, regnfulde vintre og kølige, relativt fugtige somre, er dominerende i den vestlige del. Selv om denne påvirkning fra havet stadig er dominerende, aftager den gradvist mod øst, hvor påvirkningen fra Middelhavet med varmere og tørrere somre og tidlige efterår mærkes, og ved bjergenes forland, hvor de kontinentale vintertemperaturer er lavere.

8.2. *Produktets egenart*

Efter romernes erobring udviklede vindyrkningen sig for alvor fra det 10. århundrede på kirkens jord i de mange klostre, der blev opført over hele området. Da mange pilgrimme fra alle hjørner af Frankrig og Europa benytter Jakobsvejen til Santiago de Compostela, er regionen et vigtigt samlingssted for transit og udveksling, hvilket sandsynligvis er årsagen til den ekstraordinære mangfoldighed af de druesorter, der dyrkes her.

I middelalderen udviklede vinmarkerne sig, både til lokalt forbrug og til salg primært i Nordeuropa via havnene i Bayonne og Bordeaux.

I slutningen af det 19. århundrede ødelagde vinlus næsten alle vinmarkerne. Genopbygningen var vanskelig og blev hæmmet af de to verdenskrige. Det var først efter Anden Verdenskrig, at vinmarkerne rent faktisk blev genoprettet takket være vinproducenternes knowhow og dynamik. Disse bestræbelser førte til anerkendelse af landvinen »Comté Tolosan« ved dekret af 10. april 1982.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« kan suppleres med navnet på mindre geografiske enheder: »Bigorre«, »Coteaux et Terrasses de Montauban«, »Pyrénées Atlantiques«, »Tarn-et-Garonne«, »Haute-Garonne« og »Cantal«. Disse navne svarer til produktionsområderne for tidligere landvine i departementer eller områder.

Anvendelsen af druesorter med højt sukkerpotentiale får producenterne til at fremstille hvidvine af overmodne druer.

I 2008 indberettede 168 vinproducenter næsten 220 000 hl »Comté Tolosan«, hvoraf ca. halvdelen var hvidvin, en fjerdedel rosévin og en fjerdedel rødvin.

Et sortiment af mousserende kvalitetsvine har udviklet sig mere bredt siden begyndelsen af det 20. århundrede, som en fortsættelse af den lange regionale tradition for produktion af mousserende vine.

Ifølge arkiverne stammer de første mousserende vine i det geografiske område »Comté Tolosan« tilbage til det 16. århundrede. Den metode, der anvendes til eftergæring skulle angiveligt have eksisteret her længe før Dom Pérignons opdagelse (ca. 1660). Faktisk konkluderede dokumenterne fra antikvitetsudvalget i Castres følgende: »Vi tilskriver ikke Dom Pérignon opfindelsen af (mousserende) hvidvin i perioden 1668-1695, men længe før 1591, da et værk fra den tid allerede nævner det«. Auger GAILLARD (1530-1593), en digter, der skrev på occitansk og som er tæt knyttet til dette område, omtaler endda regionens vine således: »Lo bi de nil picant et sautabo dins lou veyre« (vinen, der bobler og danser i glasset). Det var denne vin, der gjorde mousserende vine fra det sydvestlige Frankrig kendt i begyndelsen af århundredet kendt.

Selv om disse få ord fra GAILLARD ikke efterlader nogen tvivl om eksistensen af mousserende vine i det sydvestlige Frankrig allerede i det 16. århundrede, viser det sig, at produktionen af mousserende kvalitetsvine i Tarn især udviklede sig fra begyndelsen af 1900-tallet med oprettelsen af det første vinkooperativ. Siden begyndelsen har dette kooperativ udviklet produktionen af mousserende vine ved hjælp af den »traditionelle Gaillac-metode« og har fortsat sin aktivitet indtil 1976.

Allerede i 1983 efterfulgte den mousserende Gaillac-vin, som blev skabt for at opfylde produktionsbehovene hos de tyve producenter, der beskæftiger sig med produktion af mousserende vine. I dag fremstilles næsten 90 000 flasker mousserende rosévine om året på vegne af omkring tyve medlemmer fra Tarn og nabodepartementerne. Også i Tarn blev et vinkooperativ oprettet i 1949, hvorved der blev fremstillet mousserende vine efter den gamle metode herunder 30 000 flasker rosévin.

Fra Landes til Aveyron er næsten alle departementerne i produktionsområdet for »Comté Tolosan« også berørt af denne produktion af mousserende kvalitetsvine. Selv i efterkrigstiden blev mousserende vine fremstillet efter den traditionelle metode i departementet Gers, hovedsagelig hvidvine. I dag fremstilles mere end 500 000 flasker mousserende vin hvert år af omkring tredive producenter i dette departement.

I Lot blev de første mousserende vine fremstillet i lukkede beholdere allerede i 1970. Andre erhvervsdrivende fra Lot fremstiller også mousserende vine, hvoraf nogle i næsten 20 år, af 100 % Malbec, som er den historiske druesort i dette departement.

Til dato fremstilles der i gennemsnit næsten 600 000 flasker mousserende vin om året og af mindst 50 producenter fordelt over hele produktionsområdet for »Comté Tolosan«, som bevarer den mere end tusindårige tradition med mousserende vine i det sydvestlige Frankrig.

I overensstemmelse med den klimagradient, der observeres i området, er de hvide druesorter fremherskende på Garonnes venstre bred, mens de røde druesorter er fremherskende på Garonnes højre bred. Hovedområdet for produktion af hvidvine ligger således i departementet Gers, mens størstedelen af rød- og rosévinene fremstilles i departementerne Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne og Tarn.

De delvis dealkoholiserede rødvine med en purpur- til granatrød farve af varierende intensitet er generelt kendetegnet ved frugtagtige aromaer med hensyn til duft og smag. Deres lave alkoholindhold giver dem fleksibilitet og lethed.

De delvis dealkoholiserede rosévine med en rosa farve af varierende intensitet er generelt kendetegnet ved frugtagtige og syrlige aromaer. Deres lave alkoholindhold gør dem lette.

De delvis dealkoholiserede hvidvine har en skinnende gul farve af varierende intensitet. Deres aromatiske profil er kendetegnet ved blomster- og/eller frugtagtige aromaer. Deres lave alkoholindhold gør dem lette.

De delvis dealkoholiserede mousserende kvalitetsvine har gule nuancer af varierende intensitet for hvidvine og lyserøde nuancer af varierende intensitet for rosévine. De har frugtagtige aromaer, der giver en behagelig frisk smag med fine bobler. Deres lave alkoholindhold gør dem lette.

8.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« stammer fra en bred vifte af områder og druesorter (hovedsagelig Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Mauzac Blanc, Muscadelle, Len de l'El, Gros Manseng, Petit Manseng, Sémillon, hvad angår hvidvin og Merlot-vin, Gamay, Tannat, Syrah, Fer Servadou, Duras, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, Cot, Pinot Noir, Négrette for rød- og rosévine) og afspejler mangfoldigheden og rigdommen i vinene fra det sydvestlige Frankrig.

Vinstokkene er plantet på sedimentær jord og gamle flodaflejringer, hovedsagelig på grund af Pyrenæernes erosion. Disse veldrænede jordtyper, enten på grund af deres struktur eller skråningen, er velegnede til produktionen af aromatiske vine med en let struktur, der er karakteristisk for BGB-vinene.

Det tempererede kystklima i hele området er velegnet til overmodning af hvide druesorter med højt sukkerpotentiale og gør det muligt at fremstille hvidvine af overmodne druer med aromaer af modne frugter. Påvirkningen fra Atlanterhavet regulerer temperaturerne om sommeren og sikrer en vis nedbørsmængde.

Navnet »Comté Tolosan« stammer fra den regionale hovedstad Toulouse, som er hovedstaden for vine i det sydvestlige Frankrig. Det var den anden regionale landvin, der blev anerkendt i Frankrig i 1982. Siden denne anerkendelse er produktionen steget støt fra 15 000 hl i 1990 over 150 000 hl i 2000 til ca. 220 000 hl i 2008. Denne stigende tendens i produktionen viser vinenes solide omdømme. Kvaliteten af »Comté Tolosan«-vinene er anerkendt af både fagfolk og forbrugere og efterspurgt på markedet. Nogle stille hvid-, rød- og rosévine samt hvidvine af overmodne druer nævnes i Guide Hachette des Vins (udgaverne 2009, 2010 og 2011) og får regelmæssigt medaljer i Concours Général Agricole (den generelle landbrugskonkurrence).

De mousserende kvalitetsvine, som bygger på en århundredgammel geografisk tradition og vinavlernes håndværksmæssige knowhow i dette område, er af høj kvalitet, originale og har stor merværdi, selvom området er udstrakt, men alligevel ensartet på grund af dets specifikke vind-, nedbørs- og solskinsforhold (se nedenfor). Vindforholdene er et særligt kendetegn ved området, som afgrænses af Atlanterhavet mod vest, Pyrenæerne mod syd, Centralmassivet mod nord og påvirkninger fra Middelhavet mod øst. Områdets Autan-vind blæser gennem hele området og længere endnu, fra Narbonne til Bordeaux (undertiden i 9 dage i træk), hvilket gennemlufter vinstokkene og klaserne, fremmer plantecellernes »åndedræt« og skaber en basis med et lavt potentielt alkoholindhold og let syrlig karakter, som er ideel til produktion af mousserende vine fra området.

Nedbørs- og solskinsforholdene, som også er et resultat af de geografiske påvirkninger i det ovenfor beskrevne område, gør det muligt at dyrke hjemmehørende druesorter, hvis aromatiske karakter præger de mousserende vine, der fremstilles af dem. De røde druesorter, såsom Cot (Malbec), Duras, Braucol (Fer Sarvadou), Negrette og Tannat, dyrkes optimalt, ligesom de historiske hvide druesorter i området, Colombard, Gros og Petit Manseng, Loin de l'Œil (Len de l'El på occitansk) og Ugni Blanc. Dermed bevarer de den optimale friskhed til produktion af friske og særligt aromatiske mousserende kvalitetsvine.

Kombinationen af alle disse elementer, forstærket af vinavlernes knowhow inden for produktionsteknikkerne og den metodiske udvælgelse af druesorterne gennem årtier, resulterer også i sunde vinmarker som helhed, hvilket muliggør tidlig høst af høj kvalitet til produktion af fine mousserende kvalitetsvine med primære æblearomaer og vedvarende bobler efter åbningen.

Disse druesorters typiske egenskaber og vinmarkernes kvalitet ligger også i den smukke farvekvalitet af mousserende rosé- og hvidvine i »Comté Tolosan«-området.

Knowhow inden for produktion af mousserende kvalitetsvine afspejles også i tilstedeværelsen på BGB-området i flere årtier af specialiserede strukturer til produktion af mousserende vine ved at forarbejde stille vine, som er grundlaget for produktionen af BGB'ens mousserende vine.

Den eftergæringsteknik, der hovedsagelig anvendes i det geografiske område »Comté Tolosan«, er den traditionelle metode. Vinene har et lavt alkoholindhold på grund af en forholdsvis tidlig høst med lavt potentielt alkoholindhold, og både rosé- og hvidvinene kan nydes som aperitif, ja selv i cocktails. De mousserende vine er derfor uløseligt forbundet med »Comté Tolosan« med en betydelig produktion med stor merværdi, som eksporteres langt ud over de europæiske grænser overalt i verden. Disse vine er også meget værdsatte i det geografiske område »Comté Tolosan«, takket være den betydelige udvikling af vinrelateret turisme i regionen. Denne succes er kun mulig takket være vinavlernes århundredgamle knowhow i det sydvestlige Frankrig samt deres evne til at videregive traditionelle teknikker til deres efterfølgere.

I lyset af de samfundsmæssige og kommercielle udfordringer udviser BGB'en »Comté Tolosan« fleksibilitet for at imødekomme forbrugernes ændrede forventninger til nye produkter med lavt alkoholindhold, samtidig med at den bevarer en stærk tilknytning til området.

Produktionen af delvis dealkoholiserede vine med BGB'en »Comté Tolosan« på op til mindst 6 % vol. vil bidrage til disse vines omdømme ved at nå nye forbrugere.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Mærkningsregler

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« kan suppleres med navnet på den større geografiske enhed »Sud-Ouest« (det sydvestlige Frankrig).

Den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« kan suppleres med navnet på nedenstående mindre enheder i overensstemmelse med de krav, der er opstillet i produktspecifikationen:

— »Bigorre«

— »Coteaux et Terrasses de Montauban«

— »Pyrénées Atlantiques«

— »Tarn et Garonne«

— »Haute-Garonne«

— »Cantal«

Navnet på en mindre geografisk enhed skal, når der gøres krav på den, fremgå af produktets etiket i samme synsfelt som den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan«.

Skrifttegnene i navnet på den mindre geografiske enhed, jf. afsnit 2 og 4.1 i denne produktspecifikation, må hverken i højde eller bredde være større end skrifttegnene i navnet på den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan«. Den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« kan suppleres med navnet på en eller flere druesorter.

Ved de stille vine kan den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan« suppleres med benævnelserne »primeur« eller »nouveau«.

Den Europæiske Unions BGB-logo skal påføres etiketten, hvis benævnelsen »Indication géographique protégée« (beskyttet geografisk betegnelse) erstattes af den traditionelle benævnelse »Vin de pays« (landvin).

Udtrykket »delvis dealkoholiseret vin« eller »delvis dealkoholiseret mousserende kvalitetsvin« skal anføres på etiketten på delvis dealkoholiserede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan«. Den skal være placeret i samme synsfelt som BGB'en »Comté Tolosan«.

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, der er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling af mousserende kvalitetsvine og dealkoholisering af delvis dealkoholiserede mousserende kvalitetsvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Comté Tolosan«, omfatter følgende departementer, der grænser op til det geografiske område: Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme og Pyrénées-Orientales samt følgende kommuner i departementet Aude:

Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens,

Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou,

La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairenque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa,

Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja,

Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardes, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys,

Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanels, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesiscle, Villespy, Villetritouls og Vinassan.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ef38f177-0226-4c0f-9934-a8457cd7ca83