C/2025/5513

10.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5513)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Comté Tolosan“

PGI-FR-A1231-AM04 — 10.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Comté Tolosan“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Comté Tolosan“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Einführung der teilweisen Entalkoholisierung*

Die Erzeugervereinigung der Weine mit der g.g.A. beantragt, die teilweise Entalkoholisierung in die Produktspezifikation der g.g.A. „Comté Tolosan“ aufzunehmen.

Die Erzeugervereinigung der Weine mit der g.g.A. begründet ihren Antrag damit, dass sich die gesellschaftlichen Trends und die Konsumgewohnheiten verändert haben:

— Änderung der Konsumgewohnheiten: An die Stelle des täglichen Konsums ist zunehmend ein nur noch gelegentlicher Konsum getreten.

— Generationswechsel: Die jungen Generationen konsumieren weniger Wein als die ältere Bevölkerung und junge Erwachsene bevorzugen Getränke, die moderner und festlicher wirken.

— Gesundheit und Mäßigung: Eine wachsende Sensibilisierung für die Auswirkungen von Alkohol auf die Gesundheit und die Tatsache, dass immer größere Teile der französischen Bevölkerung eine gesunde Lebensweise annehmen, haben zu einem Rückgang des Konsums geführt.

— Veränderung des Verbrauchergeschmacks

Für die Wirtschaftsbeteiligten der g.g.A. „Comté Tolosan“ wäre die Erzeugung von teilweise entalkoholisierten Weine eine Chance für Innovation und Diversifizierung.

Im Zusammenhang mit der Einführung einer teilweisen Entalkoholisierung der Weine wird vorgeschlagen, die Produktspezifikation der g.g.A. „Comté Tolosan“ wie folgt zu ändern:

— Erzeugnisarten: Einführung von teilweise entalkoholisierten stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen sowie von teilweise entalkoholisierten Schaumweinen (rosé und weiß).

— Analysestandards: Hinzufügung eines minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 6 % vol bis 9 % vol für teilweise entalkoholisierte Weine.

Die teilweise entalkoholisierten Weine entsprechen den anderen analytischen Grenzwerten (flüchtige Säure, Schwefeldioxid), die in der Produktspezifikation festgelegt sind.

— Organoleptische Eigenschaften: Die organoleptischen Beschreibungen der teilweise entalkoholisierten Weine werden unter Nummer 3.3 der Produktspezifikation aufgenommen.

— Geografisches Gebiet/Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft: Die Traubenlese, die Weinbereitung, der Weinausbau sowie die Entalkoholisierung von teilweise entalkoholisierten Weinen erfolgen in dem gesamten geografischen Gebiet und dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft der g.g.A. „Comté Tolosan“.

— Rebsortenbestand: Teilweise entalkoholisierte Weine werden aus allen Rebsorten gewonnen, die gemäß der Produktspezifikation der g.g.A. „Comté Tolosan“ zugelassen sind.

— Höchsterträge: Die teilweise entalkoholisierten Weine werden innerhalb der Grenzen des in der Produktspezifikation der g.g.A. „Comté Tolosan“ festgelegten Höchstertrags von 120 hl/ha erzeugt.

— Entalkoholisierungsverfahren: Teilweise entalkoholisierte Weine können durch Einsatz aller gesetzlich zugelassenen Entalkoholisierungsverfahren (teilweise Vakuumverdampfung, Membrantechniken, Destillation) gewonnen werden.

— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird in der Produktspezifikation geändert, um folgende Elemente aufzunehmen:

  — Absatz „Besonderheit des Erzeugnisses“: Merkmale der teilweise entalkoholisierten Weine.

  — Absatz „Ursächlicher Zusammenhang“: Hinweis auf die teilweise entalkoholisierten Weine (Bekanntheitsgrad und Zusammenhang mit dem Gebiet).

— Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung: Die Angabe „Vin partiellement désalcoolisé“ (teilweise entalkoholisierter Wein) muss sich im selben Sichtfeld wie die g.g.A. „Comté Tolosan“ befinden.

— Meldepflichten: Es wird eine Meldung hinzugefügt, die die für die Entalkoholisierung bestimmten Weine betrifft und mindestens 30 Tage vor der ersten Entalkoholisierung an die Schutz- und Verwaltungsvereinigung zu übermitteln ist.

— Wichtigste zu kontrollierende Punkte: Die Übersicht der wichtigsten zu kontrollierenden Punkte wird durch eine organoleptische und analytische Kontrolle der für die Entalkoholisierung bestimmten Weine ergänzt, die vor und nach der Entalkoholisierung durchzuführen ist.

Diese Änderungen wirken sich auf die folgenden Punkte des Einzigen Dokuments aus: „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Abgegrenztes geografisches Gebiet“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

2. *Änderung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts in % vol*

Die Erzeugervereinigung der Weine mit der g.g.A. möchte den minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von nicht angereicherten Stillweinen auf 9 % vol senken.

In dem geografischen Gebiert werden bereits Weine mit einem niedrigen „natürlichen“ Alkoholgehalt aus bestimmten heimischen Rebsorten gewonnen. Dazu werden Weinbautechniken und önologische Verfahren eingesetzt, die eine Weinbereitung aus Trauben, die mit einem potenziellen Alkoholgehalt von 9 % vol bis 10 % vol gelesen werden, ermöglicht.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigen Dokuments aus: „Beschreibung des Weines/der Weine“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Comté Tolosan“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. — geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Stille Rot-, Rosé- und Weißweine und Weißweine aus überreifen Trauben*

Mit Ausnahme der Weine, für die die Angaben „primeur“ oder „nouveau“ („neuer Wein“) in Anspruch genommen werden, müssen die Rotweine mit der geschützten geografischen Angabe „Comté Tolosan“ ihre malolaktische Gärung zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens abgeschlossen haben. Die Rotweine zeichnen sich in der Nase und am Gaumen durch fruchtige Aromen aus. Runde Tannine verleihen ihnen einen leichten und süffigen Charakter. Die trockenen Weißweine sind aromatisch und weisen blumige und fruchtige Aromen auf. Weißweine mit höherem Restzuckergehalt und Weine aus überreifen Trauben zeichnen sich durch ausgeprägtere Aromen von reifen Früchten aus. Die Roséweine gelten als süffig und sind durch fruchtige Aromen und Frische geprägt. —

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt in % vol: 10 % vol bei angereicherten Weinen und 9,0 % vol bei nicht angereicherten Weinen, wobei diese Werte für alle Farben gelten.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in meq/l:

— Weiß- und Roséweine mit einem Zuckergehalt von weniger als 20 g/l (Glucose und Fructose): 12,24 meq/l

— Rotweine, Roséweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 20 g/l (Glucose und Fructose) und Weißweine mit einem Zuckergehalt (Glucose und Fructose) von mehr als 20 g/l und weniger als 45 g/l: 15,30 meq/l —

Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Rotweine mit einem Zuckergehalt (Glucose und Fructose) von mehr als 5 g/l: 150 mg/l

— Weiß- und Roséweine mit einem Zuckergehalt (Glucose und Fructose) von weniger als 5 g/l: 175 mg/l

— Weiß- und Roséweine mit einem Zuckergehalt (Glucose und Fructose) von mehr als 5 g/l: 200 mg/l.

Die weiteren Analysestandards entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Qualitätsschaumweine*

Die Schaumweine zeichnen sich durch aromatische Finesse und eine gute Säure aus, die zusammen mit der feinen Perlage für eine angenehme geschmackliche Frische am Gaumen sorgen.

Allgemeine Analysemerkmale – maximaler Gehalt an flüchtiger Säure, ausgedrückt in meq/l: 12, 24 meq/l.

Die weiteren Analysestandards entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— 1. Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— 2. Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— 3. Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter)

— 4. Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— 5. Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Teilweise entalkoholisierte Weine*

Die für die teilweise Entalkoholisierung bestimmten Weine weisen die Merkmale der g.g.A. auf. Die teilweise entalkoholisierten Rotweine haben eine mehr oder weniger satte purpurne bis granatrote Farbe und zeichnen sich in der Nase und am Gaumen im Allgemeinen durch fruchtige Aromen aus. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Geschmeidigkeit und Leichtigkeit. Die teilweise entalkoholisierten Roséweine weisen eine mehr oder weniger kräftige Roséfarbe auf und sind in der Regel durch fruchtige und säuerliche Aromen geprägt. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Leichtigkeit. Die teilweise entalkoholisierten Weißweine zeichnen sich durch eine mehr oder weniger satte und glänzende gelbe Farbe aus. Das aromatische Profil ist von blumigen und/oder fruchtigen Aromen geprägt. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Leichtigkeit. Die teilweise entalkoholisierten weißen Qualitätsschaumweine zeichnen sich durch eine mehr oder weniger satte gelbe Farbe aus, Rosé-Schaumweine haben eine mehr oder weniger kräftige Roséfarbe. Sie weisen fruchtige Aromen auf, die zusammen mit der feinen Perlage für eine angenehme geschmackliche Frische am Gaumen sorgen. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Leichtigkeit.

Die teilweise entalkoholisierten Weine haben einen vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 6,0 % vol und 9 % vol, wobei der Höchstwert dem in der Produktspezifikation festgelegten minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von Stillweinen entspricht. Die teilweise entalkoholisierten Weine entsprechen den anderen analytischen Grenzwerten, die in der Produktspezifikation festgelegt sind. Die weiteren Analysestandards entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

5.2. *Höchsterträge*

120 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, die Weinbereitung und der Ausbau der Weine sowie die Entalkoholisierung der teilweise entalkoholisierten Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Comté Tolosan“ erfolgen in den folgenden Departements: Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn und Tarn-et-Garonne.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Semillon B

Tannat N

Ugni blanc B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Comté Tolosan“ erstreckt sich über zwölf Departements im Südwesten Frankreichs: Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn und Tarn-et-Garonne.

Das Gebiet nimmt eine weitläufige Fläche im Aquitanischen Becken ein, die im Süden an die Bergketten der Pyrenäen, im Norden und Osten an das Zentralmassiv sowie im Westen an den Atlantik grenzt. Es umfasst das Wassereinzugsgebiet des Adour und das obere Einzugsgebiet der Garonne. Der Großteil des Weinbaugebiets befindet sich auf aus dem Tertiär stammenden Sedimentböden des Aquitanischen Beckens und alten Schwemmlandterrassen aus dem Quartär, die durch das Gewässernetz angeschwemmt wurden. Die Böden der am Rand des Gebiets gelegenen Rebflächen sind vielfältiger: sekundäre Kalkplateaus im Norden, primäre oder metamorphe Böden an den Ausläufern des Zentralmassivs im Osten sowie eine komplexe geologische Beschaffenheit im Vorland der Pyrenäen im Süden.

Das Klima ist gemäßigt ozeanisch mit einem abnehmenden Gradienten von Westen nach Osten. Der ozeanische Einfluss, der durch milde und regenreiche Winter sowie kühle und relativ feuchte Sommer zum Ausdruck kommt, dominiert im westlichen Bereich des Gebiets. Dieser ozeanische Einfluss ist zwar nach wie vor dominierend, schwächt sich jedoch in Richtung Osten – wo der mediterrane Einfluss durch wärmere, trockenere Sommer und Frühherbste spürbar wird – sowie in Richtung des Bergvorlands – das durch strengere, kontinental geprägte Wintertemperaturen gekennzeichnet ist – zunehmend ab.

8.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Weinbau entwickelte sich nach der römischen Eroberung und breitete sich seit dem 10. Jahrhundert durch den Anbau von Reben auf dem kirchlichen Grundbesitz der zahlreichen im gesamten Gebiet errichteten Abteien zunehmend aus. Als Treffpunkt zahlreicher Pilger aus allen Ecken Frankreichs und Europas, die auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela pilgerten, war die Region ein beliebtes Gebiet der Durchreise und des Austauschs, worauf wahrscheinlich die außergewöhnliche Vielfalt der dort angebauten Rebsorten zurückzuführen ist.

Im Mittelalter gewann der Weinbau zunehmend an Bedeutung, sowohl für den örtlichen Verbrauch als auch für die Vermarktung nach Nordeuropa, die hauptsächlich über die Häfen Bayonne und Bordeaux erfolgte.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden fast alle Weinberge von der Reblaus zerstört. Die Neuanlegung gestaltete sich mühsam und wurde durch die beiden Weltkriege erschwert. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgte dank des Know-hows und der Dynamik der Winzer eine wirkliche Wiederbelebung des Weinbaugebiets. Diese Bemühungen führten zu der Anerkennung von „Comté Tolosan“ als „Vin de Pays“ (Landwein) durch das Dekret vom 10. April 1982.

Die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ kann durch die Namen der folgenden kleineren geografischen Einheiten ergänzt werden: „Bigorre“, „Coteaux et Terrasses de Montauban“, „Pyrénées-Atlantiques“, „Tarn-et-Garonne“, „Haute-Garonne“ und „Cantal“. Diese Namen entsprechen den Erzeugungsgebieten der früheren Landweine des Departements oder Gebiets.

Der Anbau von Rebsorten mit einem hohem Zuckerkonzentrationspotenzial veranlasste die Erzeuger, Weißweine aus überreifen Trauben zu bereiten.

2008 wurden von 168 Weinbereitungsbetrieben fast 220 000 hl Wein mit der g.g.A. „Comté Tolosan“ gemeldet, wovon etwa die Hälfte auf Weißwein, ein Viertel auf Roséwein und ein Viertel auf Rotwein entfielen.

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts wurde das Qualitätsschaumweinsortiment infolge der langen regionalen Tradition der Schaumweinerzeugung zunehmend ausgebaut.

Den Archiven zufolge erfolgte die Bereitung der ersten Schaumweine in dem geografischen Gebiet der g.g.A. „Comté Tolosan“ bereits vor dem 16. Jahrhundert. Die klassisch-traditionelle Methode der Flaschengärung soll hier sogar lange vor der Entdeckung durch Dom Pérignon (um 1660) eingesetzt worden sein. In den Schriften der Commission des Antiquités (Antiquitätenkommission) der Stadt Castres heißt es: „Wir schreiben die Erfindung des (schäumenden) Weißweins nicht Dom Pérignon in der Zeit von 1668 bis 1695 zu, sondern einer Zeit vor dem Jahr 1591, da sie von der bäuerlichen Bevölkerung dieser Zeit bereits erwähnt wurde“. Auger GAILLARD (1530-1593), ein eng mit diesem Gebiet verbundener Dichter in okzitanischer Sprache, beschreibt die Weine der Region mit folgenden Worten: „Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre“ (Wein, der perlt und im Glas schäumt). Diesem Wein ist das Ansehen der Schaumweine aus dem Südwesten zu Anfang des Jahrhunderts zu verdanken.

Diese wenigen Worte von GAILLARD lassen zwar keinen Zweifel an der Existenz von Schaumweinen im Südwesten ab dem 16. Jahrhundert, es zeigt sich jedoch, dass sich die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen im Departement Tarn insbesondere seit Anfang des 20. Jahrhunderts mit der Gründung der ersten Genossenschaftskellerei entwickelte. Seit ihrer Gründung baute diese Kellerei eine Erzeugung von Schaumweinen auf, die nach dem „traditionellen Gaillac-Verfahren“ bereitet wurden, und setzte diese Produktion bis 1976 fort.

Ab 1983 folgten die Schaumweine von Gaillac, deren Sortiment eingeführt wurde, um die Erzeugungsmenge der etwa 20 von der Schaumherstellung betroffenen Erzeuger abzudecken. Heute werden jährlich rund 90 000 Flaschen Rosé-Schaumweine von etwa 20 Mitgliedern der Vereinigung im Departement Tarn und den angrenzenden Departements erzeugt. Im Departement Tarn wurden zudem von der 1949 gegründeten Genossenschaftskellerei seit ihrer Gründung Schaumweine nach der „Méthode ancestrale“ (altbewährte Methode) bereitet, darunter 30 000 Flaschen Rosé-Schaumweine.

Diese Schaumweinerzeugung betrifft fast alle Departements des Erzeugungsgebiets von Weinen mit der g.g.A. „Comté Tolosan“, von den Landes bis zum Departement Aveyron. Im Departement Gers ist die Bereitung von – überwiegend weißen – Schaumweinen mittels Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren sogar seit der Nachkriegszeit zu beobachten. Heute werden in diesem Departement von etwa 30 Erzeugern jährlich mehr als 500 000 Flaschen Schaumwein hergestellt.

Im Departement Lot wurden ab 1970 die ersten Schaumweine durch Tankgärung gewonnen. Weitere Wirtschaftsbeteiligte im Departement Lot erzeugen ebenfalls Schaumweine, von denen einige seit fast 20 Jahren zu 100 % aus Malbec, einer historischen Rebsorte dieses Departements, gewonnen werden.

Heute sind es durchschnittlich fast 600 000 Flaschen Schaumwein pro Jahr, die von mindestens 50 Erzeugern hergestellt werden, die über das gesamte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g.g.A. „Comté Tolosan“ verteilt sind und die mehr als tausend Jahre alte Schauweintradition im Südwesten aufrechterhalten.

Im Einklang mit dem in dem Gebiet beobachteten Klimagradienten dominieren am linken Ufer der Garonne die weißen Rebsorten, während die roten Rebsorten am rechten Ufer der Garonne vorherrschend sind. Die Wiege der Weißweinerzeugung liegt im Departement Gers, während die meisten Rot- und Roséweine in den Departements Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne und Tarn gewonnen werden.

Die teilweise entalkoholisierten Rotweine haben eine mehr oder weniger satte purpurne bis granatrote Farbe und zeichnen sich in der Nase und am Gaumen im Allgemeinen durch fruchtige Aromen aus. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Geschmeidigkeit und Leichtigkeit.

Die teilweise entalkoholisierten Roséweine weisen eine mehr oder weniger kräftige Roséfarbe auf und sind in der Regel durch fruchtige und säuerliche Aromen geprägt. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Leichtigkeit.

Die teilweise entalkoholisierten Weißweine zeichnen sich durch eine mehr oder weniger satte und glänzende gelbe Farbe aus. Das aromatische Profil ist von blumigen und/oder fruchtigen Aromen geprägt. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Leichtigkeit.

Die teilweise entalkoholisierten weißen Qualitätsschaumweine zeichnen sich durch eine mehr oder weniger satte gelbe Farbe aus, die Rosé-Schaumweine haben eine mehr oder weniger kräftige Roséfarbe. Sie weisen fruchtige Aromen auf, die zusammen mit der feinen Perlage für eine angenehme geschmackliche Frische am Gaumen sorgen. Ihr niedriger Alkoholgehalt sorgt für Leichtigkeit.

8.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Besonderheit des geografischen Gebiets und der Besonderheit des Erzeugnisses*

Die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ ist aus einer Vielzahl von Gebieten und Rebsorten (bei Weißweinen hauptsächlich Colombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc, Chardonnay, Muzac blanc, Muscadelle, Len de l'el, Gros Manseng, Petit Manseng und Sémillon sowie bei Rot- und Roséweinen Merlot, Gamay, Tannat, Syrah, Fer Servadou, Duras, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Cot, Pinot noir und Négrette) hervorgegangen und spiegelt die Vielfalt und den Reichtum der Weine aus dem Südwesten wider.

Die Reben sind auf Sedimentböden und altem Schwemmland angepflanzt, die hauptsächlich durch die Erosion der Pyrenäen entstanden sind. Diese dank ihrer Struktur oder ihrer Hangneigung gut entwässerten Böden eignen sich hervorragend für die Erzeugung von Weinen mit aromatischer Ausdruckskraft und leichter Struktur – beides Merkmale, die für die Weine mit der g.g.A. charakteristisch sind.

Das im gesamten Gebiet herrschende gemäßigte ozeanische Klima ist für die Überreife der Trauben von weißen Rebsorten mit hohem Zuckerkonzentrationspotenzial günstig und ermöglicht die Bereitung von Weißweinen aus überreifen Trauben, die sich durch Aromen reifer Früchte auszeichnen. Der atlantische Einfluss mildert die Temperaturen im Sommer und sorgt für eine gewisse Niederschlagsmenge.

Der Name „Comté Tolosan“ leitet sich aus dem Namen der Regionalhauptstadt Toulouse – der Hauptstadt der Weine aus dem Südwesten – ab. Diese Weine waren die zweiten in der Region, die 1982 in Frankreich als „Vin de Pays“ (Landwein) anerkannt wurden. Seit dieser Anerkennung stieg die Erzeugung kontinuierlich von 15 000 hl im Jahr 1990 auf 150 000 hl im Jahr 2000 und erreichte rund 220 000 hl im Jahr 2008. Diese Steigerung der Erzeugung belegt das anerkannte Ansehen der Weine. Die Weine mit der g.g.A. „Comté Tolosan“ sind von erlesener Qualität, die bei Fachleuten und Verbrauchern Anerkennung genießt. Einige Cuvées aus stillen Weiß-, Rot- und Roséweinen und Weißweine aus überreifen Trauben sind im Guide Hachette für Weine (Ausgaben 2009/2010/2011) aufgeführt und erhalten regelmäßig Auszeichnungen beim Concours Général Agricole (Allgemeiner Landwirtschaftswettbewerb).

Die Qualitätsschaumweine, die sich auf eine uralte geografische Tradition und das handwerkliche Know-how der Winzer dieses Gebiets stützen, das zwar weitläufig, aber hinsichtlich seiner Luftströmungen, Niederschläge und Sonnenstunden (siehe unten) einheitlich ist, sind hochwertig und ursprünglich und zeichnen sich durch eine hohe Wertschöpfung aus. Die Luftströmungsbedingungen stellen eine Besonderheit dieses Gebiets dar – das im Westen an den Atlantik, im Süden an die Pyrenäen und im Norden an das Zentralmassiv grenzt und in dessen Osten die Einflüsse der Nähe zum Mittelmeer spürbar sind – ebenso wie der Autan, der in dem gesamten Gebiet und darüber hinaus – von Narbonne bis Bordeaux (manchmal 9 Tage hintereinander) – weht und die Reben und Trauben belüftet, was die Zellatmung der Pflanzen begünstigt und die Gewinnung einer leicht säuerlichen Basis mit einem geringen potenziellen Alkoholgehalt fördert, die ideal für die Bereitung der Schaumweine aus dem geografischen Gebiet ist.

Die Niederschlags- und Sonneneinstrahlungsbedingungen, die sich durch die vorstehend beschriebenen geografischen Einflüsse in dem Gebiet ergeben, ermöglichen den Anbau heimischer Rebsorten, die die aus ihnen gewonnenen Schaumweine durch ihre aromatische Identität prägen. So wird insbesondere der Anbau der roten Rebsorten Cot (Malbec), Duras, Braucol (Fer Servadou), Négrette und Tannat sowie der historischen weißen Rebsorten des Gebiets, Colombard, Gros und Petit Manseng, Loin de l'œil (Len de l'el in okzitanischer Sprache) und Ugni blanc, perfekt gesteuert. Ihre Lebendigkeit bleibt somit für die Gewinnung von frischen und besonders aromatischen Qualitätsschaumweinen optimal erhalten.

Die Kombination und die Verflechtung all dieser Elemente, die im Laufe der Jahrzehnte durch das Know-how der Winzer in der Weinbereitungstechnik und die methodische Auswahl der Rebsorten hervorgehoben wurden, führen zu einem Weinbaugebiet mit durchgängig gesunden Weinbergen, die frühe und zugleich hochwertige Ernten für die Bereitung von feinen Qualitätsschaumweinen mit primären Apfelaromen und lang anhaltendem Moussieren nach dem Öffnen ermöglichen.

Die Typizität dieser Rebsorten und die Güte der Weinberge tragen auch maßgeblich zu der schönen Farbqualität der weißen und Rosé-Schaumweine des Gebiets der g.g.A. „Comté Tolosan“ bei.

Das Know-how hinsichtlich der Erzeugung von Qualitätsschaumweinen kommt auch dadurch zum Ausdruck, dass in dem Gebiet der g.g.A. seit mehreren Jahrzehnten Strukturen vorhanden sind, die darauf spezialisiert sind, die als Basis für die Gewinnung von Schaumweinen mit der g.g.A. dienenden Stillweine zu Schaumweinen zu verarbeiten.

In dem geografischen Gebiet der g.g.A. „Comté Tolosan“ wird überwiegend die Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren eingesetzt. Die Weine zeichnen sich durch einen niedrigen Alkoholgehalt aus, da die Trauben eher früh geerntet werden und einen geringen potenziellen Alkoholgehalt aufweisen, wodurch sich beide Farben für den Konsum als Aperitif oder auch für die Verwendung in Cocktails eignen. Die Schaumweine sind daher untrennbar mit dem Gebiet der g.g.A. „Comté Tolosan“ verbunden und zeichnen sich durch die bedeutende Produktionsmenge mit hoher Wertschöpfung aus und werden weit über die europäischen Grenzen hinaus in die ganze Welt exportiert. Dank der starken Entwicklung des regionalen Weintourismus werden die Weine auch in dem geografischen Gebiet der g.g.A. „Comté Tolosan“ äußerst geschätzt. Dieser Erfolg ist nur durch das uralte handwerkliche Know-how der Winzer im Südwesten und durch deren „Überlieferung“, bei der sie die traditionellen Techniken an ihre Nachfolger weitergeben, möglich.

Angesichts der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Herausforderungen zeigen die Erzeuger der Weine mit der g.g.A. „Comté Tolosan“ ihre Flexibilität, um den sich ändernden Verbrauchererwartungen in Bezug auf neue Erzeugnisse mit geringem Alkoholgehalt gerecht zu werden und gleichzeitig die enge Verbindung zu dem Gebiet aufrechtzuerhalten.

So wird die Erzeugung von teilweise entalkoholisierten Weinen mit der g.g.A. „Comté Tolosan“, deren Alkoholgehalt mindestens 6 % vol beträgt, zu der Bekanntheit dieser Weine beitragen, da neue Verbrauchergruppen angesprochen werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ kann durch den Namen der größeren geografischen Einheit „Sud-Ouest“ ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen durch den Namen folgender kleinerer geografischer Einheiten ergänzt werden:

— „Bigorre“

— „Coteaux et Terrasses de Montauban“

— „Pyrénées-Atlantiques“

— „Tarn et Garonne“

— „Haute-Garonne“

— „Cantal“

Der Name einer kleineren geografischen Einheit muss sich, wenn er in Anspruch genommen wird, auf dem Etikett des Erzeugnisses im selben Sichtfeld wie die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ befinden.

Die Größe der Schriftzeichen für den Namen der kleineren geografischen Einheiten, die unter den Nummern 2 und 4.1 der Produktspezifikation festgelegt sind, darf weder in der Höhe noch in der Breite größer als die Schriftzeichen des Namens der geschützten geografischen Angabe „Comté Tolosan“ sein. Die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ kann durch die Angabe einer oder mehrerer Rebsorten ergänzt werden.

Bei Stillweinen kann die geschützte geografische Angabe „Comté Tolosan“ durch die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ (neuer Wein) ergänzt werden.

Das EU-Zeichen für g.g.A. ist auf der Kennzeichnung anzubringen, wenn die Angabe „Indication Géographique Protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Die Angabe „Vin partiellement désalcoolisé“ (teilweise entalkoholisierter Wein) oder „Vins mousseux de qualité partiellement désalcoolisés“ (teilweise entalkoholisierter Qualitätsschaumwein) ist auf dem Etikett von teilweise entalkoholisierten Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Comté Tolosan“ anzubringen. Sie muss sich im selben Sichtfeld wie die g.g.A. „Comté Tolosan“ befinden.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau von Qualitätsschaumweinen und die Entalkoholisierung der teilweise entalkoholisierten Qualitätsschaumweine mit der geschützten geografischen Angabe „Comté Tolosan“ eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden an das geografische Gebiet angrenzenden Departements: Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme und Pyrénées-Orientales sowie die folgenden Gemeinden im Departement 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, Vinassan.

Link zur Produktspezifikation

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