C/2025/5513

10.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5513)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Comté Tolosan»

PGI-FR-A1231-AM04 — 10.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Comté Tolosan»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'IGP «Comté Tolosan» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Introduction de la désalcoolisation partielle*

Le groupement de producteur de l'IGP demande d'introduction de la désalcoolisation partielle dans le cahier des charges de l'IGP «Comté Tolosan».

Le groupement de producteur de l'IGP motive sa demande par l'évolution des tendances sociétale et de consommation:

— Changement des habitudes de consommation: une consommation occasionnelle a pris le pas sur la consommation quotidienne.

— Changements générationnels: les jeunes générations consomment moins de vin que leurs ainés et les jeunes adultes privilégient des boissons perçues comme plus modernes et festives.

— Santé et modération: Une sensibilisation accrue aux effets de l'alcool sur la santé ainsi que l'adoption de plus en plus de Français d'un mode de vie sain, ont entraîné une diminution de la consommation.

— Évolution des goûts

Pour les opérateurs en IGP «Comté Tolosan», la production de vins partiellement désalcoolisés représenteraient une opportunité d'innovation et de diversification.

Dans le cadre de l'introduction de la désalcoolisation partielle des vins, les modifications suivantes sont proposées pour le cahier des charges de l'IGP «Comté Tolosan»

— Types de produits: Introduction des vins tranquilles partiellement désalcoolisés rouges, rosés et blancs et des vins mousseux de qualité partiellement désalcoolisés rosés et blancs.

— Normes analytiques: Ajout d'un titre alcoométrique volumique acquis minimum entre 6 % et 9 % pour les vins partiellement désalcoolisés.

Les vins partiellement désalcoolisés respectent les autres limites analytiques fixées par le cahier des charges (acidité volatile, anhydride sulfureux).

— Caractéristiques organoleptiques: Les descriptions organoleptiques des vins partiellement désalcoolisés sont introduites au paragraphe 3.3 du cahier des charges.

— Zone géographique/Zone de proximité immédiate: La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et la désalcoolisation des vins partiellement désalcoolisés sont réalisées sur l'ensemble de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate de l'IGP «Comté Tolosan».

— Encépagement: Les vins partiellement désalcoolisés sont produits à partir de l'ensemble des cépages prévus par le cahier des charges de l'IGP «Comté Tolosan».

— Rendements maximum de production: Les vins partiellement désalcoolisés sont produits dans la limite du rendement maximum à l'hectare prévu par le cahier des charges de l'IGP «Comté Tolosan», soit 120 hl/ha.

— Procédés de désalcoolisation: Les vins partiellement désalcoolisés peuvent être obtenus par l'ensemble des processus de désalcoolisation autorisés par la règlementation (évaporation sous vide partielle, techniques membranaires, distillation).

— Lien avec la zone géographique: Le lien avec la zone géographique a été modifié dans le cahier des charges afin d'intégrer:

  — Au paragraphe «Spécifité du produit»: les caractéristiques des vins partiellement désalcoolisés.

  — Au paragraphe «Lien causal»: une référence au vins partiellement désalcoolisés (notoriété et lien au territoire).

— Conditions de présentation et d'étiquetage: La mention «Vin partiellement désalcoolisé “est prévue dans le même champ visuel que l'IGP 'Comté Tolosan'.

— Obligations déclaratives: Une déclaration relative aux vins destinés à la désalcoolisation est ajoutée, elle doit être adressée à l'ODG au moins 30 jours avant la première opération de désalcoolisation.

— Principaux points à contrôler: Le tableau des principaux points à contrôler est complété avec un contrôle organoleptique et analytique des vins destinés à la désalcoolisation avant et après désalcoolisation.

Le document unique est impacté aux points: Description du ou des vins, Zone géographique délimitée, Lien avec la zone géographique et Conditions supplémentaires.

2. *Modification du titre alcoométrique volumique acquis minimum*

Le groupement de producteur de l'IGP souhaite abaisser le titre alcoométrique volumique acquis minimum des vins tranquilles non enrichis à 9 % vol.

La production de vins 'naturellement' légers en alcool est déjà réalisée sur la zone grâce à certains cépages autochtones de la zone, ainsi que des techniques viticoles et œnologiques permettant de vinifier des raisins vendangés à des degrés potentiels compris entre 9 et 10 % vol.

Le document unique est impacté au point: Description du ou des vins.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

'Comté Tolosan'

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

16. Vin issu de raisins surmûris

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins tranquilles rouges, rosés et blancs et vins issus de raisins surmuris blancs*

A l'exception des vins revendiquant les mentions 'primeur' ou 'nouveau', les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée 'Comté Tolosan' doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation. Les vins rouges sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant. Les vins blancs secs sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs. Les vins rosés, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités, associés à de la fraîcheur. -

Titre alcoométrique volumique acquis minimum: 10 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis, quelle que soit la couleur.

Teneur en acidité volatile maximale en meq/l:

— vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres (glucose+fructose): 12,24 meq/l

— vins rouges, vins rosés contenant plus de 20 g/l de sucres (glucose+fructose) et vins blancs dont la teneur en sucres (glucose+fructose) est supérieure à 20g/l et inférieure à 45 g/l: 15,30 meq/l

Teneur maximale en anhydre sulfureux total

— vins rouges ayant une teneur en sucres (glucose+fructose) >5g/l: 150 mg/l

— vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre (glucose+fructose) <5 g/l: 175 mg/l

— vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre (glucose+fructose) >5 g/l: 200 mg/l.

Les autres normes analytiques sont conformes à celles prévues par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vins mousseux de qualité*

Les vins mousseux présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles. Caractéristiques analytiques générales - teneur en acidité volatile maximale exprimée en meq/l: 12, 24 meq/l. Les autres normes analytiques sont conformes à celles prévues par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vins partiellement désalcoolisés*

Les vins destinés à être partiellement désalcoolisés présentent les caractéristiques de l'IGP. Les vins partiellement désalcoolisés rouges de couleur pourpre à grenat plus ou moins soutenue, sont généralement caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Leur faible teneur en alcool leur confère de la souplesse et de la légèreté. Les vins partiellement désalcoolisés rosés, de couleur rosée plus ou moins soutenue sont généralement caractérisés par des arômes fruités et acidulés. Leur faible teneur en alcool leur confère de la légèreté. Les vins partiellement désalcoolisés blancs présentent une couleur jaune plus ou moins soutenue et brillante. Leur profil aromatique est caractérisé par des arômes floraux et/ou fruités. Leur faible teneur en alcool leur confère de la légèreté. Les vins partiellement désalcoolisés mousseux de qualité sont de teinte jaune plus ou moins soutenue pour les blancs et de teinte rose plus ou moins soutenue pour les rosés. Ils présentent des arômes fruités donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles. Leur faible teneur en alcool leur confère de la légèreté.

Les vins partiellement désalcoolisés présentent un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 6,0 % vol. et le, titre alcoométrique volumique acquis minimal des vins tranquilles fixé par le cahier des charges, soit 9 % vol. Les vins partiellement désalcoolisés respectent les autres limites analytiques fixées par le cahier des charges. Les autres normes analytiques sont conformes à celles prévues par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

120 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et la désalcoolisation des vins partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée 'Comté Tolosan' sont réalisées dans les départements suivants: Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique*

La zone géographique de l'indication géographique protégée 'Comté Tolosan' s'étend sur 12 départements du Sud-Ouest de la France: Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes- Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

L'aire forme un vaste ensemble situé sur le bassin aquitain, bordé par les massifs montagneux des Pyrénées au sud, du Massif Central au nord et à l'est, et par l'Océan Atlantique à l'ouest. Elle regroupe le bassin versant de l'Adour ainsi que le haut bassin de la Garonne. La majorité du vignoble est installé sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires déposées par le réseau hydrographique. La situation des vignobles de bordure est plus variée: causses secondaires au nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif Central à l'est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au sud.

Le climat est de type océanique tempéré, présentant un gradient décroissant d'ouest en est. L'influence océanique, caractérisée par des hivers doux et pluvieux et des étés frais et relativement humides, est dominante sur le secteur ouest. Cette influence océanique, bien que toujours dominante, s'estompe progressivement vers l'est où l'influence méditerranéenne aux étés et débuts d'automne plus chauds et plus secs se fait ressentir, et vers les piémonts montagneux aux températures hivernales continentales plus rigoureuses.

8.2. *Spécificité du produit*

Apparue après la conquête romaine, la culture de la vigne se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées sur l'ensemble de la zone. Lieu de convergence des nombreux pèlerins venus des quatre coins de France et d'Europe et se rendant à Saint- Jacques de Compostelle, la région est un lieu de passage et d'échanges privilégiés, probablement à l'origine de l'extraordinaire diversité des cépages qui y sont cultivés.

Durant le moyen-âge, le vignoble se développe, tant pour une consommation locale que pour une commercialisation vers l'Europe du Nord essentiellement, via les ports de Bayonne et de Bordeaux.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la reconnaissance du vin de pays 'Comté Tolosan' par décret du 10 avril 1982.

L'indication géographique protégée 'Comté Tolosan' peut être complétée par le nom d'unités géographiques plus petites: 'Bigorre', 'Coteaux et Terrasses de Montauban', 'Pyrénées Atlantiques'," Tarn-et-Garonne», «Haute-Garonne» et «Cantal». Ces noms correspondent aux zones de production des anciens vins de pays de département ou de zone.

L'utilisation de cépages à fort potentiel de concentration en sucres amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

En 2008, 168 opérateurs vinificateurs ont déclaré près de 220 000 hl de Comté Tolosan, dont environ la moitié de vin blanc, un quart de vin rosé et un quart de vin rouge.

Une gamme de vins mousseux de qualité s'est développée plus largement depuis le début du XXème siècle, dans la suite d'une longue tradition régionale de production de vins effervescents.

Les premiers vins effervescents de la zone géographique du Comté Tolosan remontent, selon les archives, à avant le 16ème siècle. La méthode utilisée pour la prise de mousse serait même présente ici bien avant la découverte de Dom Pérignon (env. 1660). En effet les écrits de la commission des antiquités de la ville de Castres ont conclu en disant «nous n'attribuons pas l'invention du vin blanc (mousseux) à Dom Pérignon, pendant l'époque 1668-1695, mais bien avant l'année 1591, puisque la maison rustique de cette époque en fait déjà mention». Auger GAILLARD (1530-1593), poète en langue d'Oc très lié à ce territoire, évoque même les vins de la région en ces termes: «Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre» (le vin qui pétille et saute dans le verre). C'est ce vin qui a fait la renommée des vins effervescent du Sud-ouest au début du siècle.

Si ces quelques mots de GAILLARD ne permettent aucun doute sur l'existence de vins mousseux dans le Sud-ouest dès le 16ème siècle, il s'avère que dans le Tarn, la production de vins mousseux de qualité s'est particulièrement développée dès le début des années 1900, avec la création de la première cave coopérative. Dès sa création, cette cave a développé une production de vins effervescents obtenue selon «la méthode gaillacoise traditionnelle», et a poursuivi son activité jusqu'en 1976.

Lui a succédé, dès 1983, les mousseux de Gaillac qui ont été créés pour répondre aux besoins de production de la vingtaine de producteurs concernés par la production de mousseux. Aujourd'hui, près de 90 000 bouteilles de mousseux rosés sont produites par an, pour le compte d'une vingtaine d'adhérents du Tarn et des départements limitrophes. Dans le Tarn également, la cave coopérative crée en 1949, élabore des mousseux en méthode ancestrale, depuis sa création, dont 30 000 bouteilles en rosé

Des Landes à l'Aveyron, la quasi-totalité des départements de la zone de production du Comté Tolosan sont également concernés par cette production de mousseux de qualité. C'est même dès l'après-guerre que l'on observe l'élaboration de vins mousseux en méthode traditionnelle dans le département du Gers, majoritairement en blanc. De nos jours, ce sont plus de 500 000 bouteilles qui sont produites en effervescent chaque année, par une trentaine de producteurs, dans ce département.

Dans le Lot, les premiers vins mousseux ont été produits en cuve close dès 1970. D'autres opérateurs lotois produisent également des vins mousseux, dont certains, depuis près de 20 ans, en 100 % Malbec, cépage historique de ce département.

Au total, à ce jour, on dénombre en moyenne près de 600 000 bouteilles produites en vins mousseux par an et par au moins 50 producteurs, répartis sur l'ensemble de la zone de production du Comté Tolosan, perpétuant la tradition des vins effervescents dans le Sud-Ouest, vieille de plus d'un millénaire.

Conformément au gradient climatique observé sur la zone, les cépages blancs sont prépondérants sur la rive gauche de la Garonne alors que les cépages rouges le sont sur la rive droite de la Garonne. Ainsi, le berceau de la production des vins blancs est localisé sur le département du Gers, alors que la majorité de la production de vins rouges et rosés se rencontre sur les départements de la Haute-Garonne, du Tarn-et-Garonne, et du Tarn.

Les vins partiellement désalcoolisés rouges de couleur pourpre à grenat plus ou moins soutenue, sont généralement caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Leur faible teneur en alcool leur confère de la souplesse et de la légèreté.

Les vins partiellement désalcoolisés rosés, de couleur rosée plus ou moins soutenue sont généralement caractérisés par des arômes fruités et acidulés. Leur faible teneur en alcool leur confère de la légèreté.

Les vins partiellement désalcoolisés blancs présentent une couleur jaune plus ou moins soutenue et brillante. Leur profil aromatique est caractérisé par des arômes floraux et/ou fruités. Leur faible teneur en alcool leur confère de la légèreté.

Les vins partiellement désalcoolisés mousseux de qualité sont de teinte jaune plus ou moins soutenue pour les blancs etde teinte rose plus ou moins soutenue pour les rosés. Ils présentent des arômes fruités donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles. Leur faible teneur en alcool leur confère de la légèreté.

8.3. *Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit*

Issue d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement colombard, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac blanc, muscadelle, len de l'el, gros manseng, petit manseng, sémillon, pour les vins blancs et merlot, gamay, tannat, syrah, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, cot, pinot noir, négrette pour les vins rouges et rosés), l'indication géographique protégée «Comté Tolosan» est le reflet de la diversité et de la richesse des vins du Sud-Ouest.

La vigne est implantée sur des terrains sédimentaires et des alluvions anciennes issus essentiellement de l'érosion des Pyrénées. Ces sols bien drainés par leur structure ou par la pente, sont propices à la production de vins aromatiques à structure légère caractéristiques des vins de l'IGP.

Le climat océanique tempéré de l'ensemble de la zone est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort potentiel de concentration en sucres et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris aux arômes de fruits mûrs. L'influence atlantique modère les températures en été et garantit un certain niveau de pluviométrie.

Le nom de «Comté Tolosan» provient de la capitale régionale Toulouse, capitale des vins du Sud Ouest. Ce fut le deuxième vin de pays régional à être reconnu en France en 1982. Depuis cette reconnaissance, la production a régulièrement augmenté, passant de 15 000 hl en 1990 à 150 000 hl en 2000 pour avoisiner les 220 000 hl en 2008. Cette évolution croissante de la production atteste de la réputation avérée des vins. Reconnue par les professionnels et les consommateurs, la qualité des vins «Comté Tolosan» est recherchée. Certaines cuvées de vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins blancs de raisins surmûris sont référencées au guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011) et obtiennent régulièrement des médailles au Concours général agricole.

Les vins mousseux de qualité, forts de leur tradition géographique séculaire et du savoir-faire artisanal des vignerons de ce territoire, certes étalé, mais néanmoins uniforme de par ses particularités anémologique, pluviométrique et de durée d'ensoleillement (voir ci-dessous), sont qualitatifs, originaux et à forte valeur ajoutée. Les conditions anémologiques représentent une particularité de la zone, bordée par l'océan Atlantique à l'ouest, les Pyrénées au sud, le Massif Central au nord et proche des influences méditerranéennes à l'est, et son vent d'Autan qui balaye l'ensemble de la zone et plus, de Narbonne jusqu'à Bordeaux (pendant parfois 9 jours d'affilée), aérant la vigne, les grappes et favorisant la «respiration» cellulaire végétale et l'obtention d'une base à faible degré alcoolique potentiel légèrement acidulée idéale pour la fabrication des mousseux de la zone.

Les conditions de pluviométrie et d'ensoleillement, résultant également des influences géographique de la zone décrites ci-dessus, permettent la culture de cépages autochtones qui marquent par leur identité aromatique les vins mousseux qui en sont issus. Ainsi, les cépages rouges Cot (Malbec), Duras, Braucol (Fer Sarvadou), Negrette et Tannat notamment, sont conduits de manière optimale, tout comme les cépages blancs historiques de la zone, Colombard, Gros et Petit Manseng, Loin de l'œil (Len de l'el, en langue d'Oc) et Ugni blanc. Ils conservent ainsi une vivacité optimale pour la production de vins mousseux de qualité frais et particulièrement aromatiques.

La combinaison, l'alliance de tous ces éléments, magnifiés par le savoir-faire vigneron dans les techniques d'élaboration et la sélection méthodiques des cépages au fil des décennies aboutit également à un vignoble sain, dans sa globalité, autorisant des récoltes précoces, plus qualitatives pour l'élaboration de vins mousseux de qualité fins, aux arômes primaires de pomme et dont l'effervescence dure après ouverture.

La typicité de ces cépages, ainsi que la qualité du vignoble sont également pour beaucoup dans la belle qualité de couleur des effervescents rosés ou blancs de la zone Comté Tolosan.

Le savoir-faire en matière de production de vins mousseux de qualité s'exprime également par la présence sur la zone de l'IGP depuis plusieurs décennies, de structures spécialisées dans l'élaboration de vins mousseux par transformation de vins tranquilles, base de la production des effervescents de l'IGP.

La technique de prise de mousse principalement utilisée sur la zone géographique de Comté Tolosan est la méthode traditionnelle. Les vins présentent un degré d'alcool peu élevé, du fait d'une récolte plutôt précoce présentant un faible degré alcoolique potentiel, et autorisent une consommation apéritive pour les deux couleurs, également même en cocktails. Les vins effervescents sont donc liés de façon intrinsèque au Comté Tolosan, avec une production significative à forte valeur ajoutée s'exportant largement au-delà des frontières européennes, autour du monde. Ces vins sont également très appréciés sur la zone géographique du Comté Tolosan, grâce au développement important de l'oenotourisme régional. Ce succès n'est possible que grâce au savoir-faire séculaire des artisans vignerons du Sud-Ouest, ainsi qu'à leur «faire-savoir», par la transmission des techniques traditionnelles à leurs successeurs.

Face aux enjeux sociétaux et commerciaux, l'IGP Comté Tolosan fait preuve d'agilité afin de répondre aux évolutions des attentes consommateurs en matière de nouveaux produits à faible degrés en alcool tout en maintenant un lien fort au territoire.

Ainsi la production de vins partiellement désalcoolisés en «IGP Comté Tolosan» jusqu'à 6 % vol minimum, contribuera à la notoriété de ces vins en touchant de nouveaux consommateurs.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Règles détiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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

L'indication géographique protégée «Comté Tolosan» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges:

— «Bigorre»

— «Coteaux et Terrasses de Montauban»

— «Pyrénées Atlantiques»

— «Tarn et Garonne»

— «Haute-Garonne»

— «Cantal»

Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée «Comté Tolosan».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite définies aux points 2 et 4.1 du présent cahier des charges ne doivent être pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée «Comté Tolosan». L'indication géographique protégée «Comté Tolosan» peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages.

Pour les vins tranquilles, l'indication géographique protégée «Comté Tolosan» peut être complétée par les mentions «primeur» ou «nouveau».

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention «Indication Géographique Protégée» est remplacée par la mention traditionnelle «Vin de pays».

La mention «Vin partiellement désalcoolisé» ou «vins mousseux de qualité partiellement désalcoolisés» est présente sur l'étiquette des vins partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Comté Tolosan». Elle doit figurer dans le même champ visuel que l'IGP «Comté Tolosan».

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité et la désalcoolisation des vins mousseux de qualité partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Comté Tolosan» est constituée par les départements limitrophes de la zone géographique suivants: Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales, ainsi que des communes suivantes du département de l'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.

Lien vers le cahier des charges du produit

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