

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE AVEYRON



Conditions de production - Récolte 2025

Le cahier des charges de l'IGP AVEYRON, a été homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, modifié par l'arrêté du 8 novembre 2013, publié au JORF du 17 novembre 2013, et est applicable depuis la récolte 2011.

ZONE DE PRODUCTION (origine des raisins)

Les raisins doivent provenir exclusivement du département de l'Aveyron.

ZONES DE VINIFICATION ET D'ELABORATION (position géographique des chais de vinification)

Outre le département de l'Aveyron, la zone de vinification et d'élaboration des vins est élargie aux arrondissements limitrophes de la zone géographique, qui sont :

- Pour le département du Cantal : Aurillac, Saint-Flour.
- Pour le département du Gard : Le Vigan.
- Pour le département de l'Hérault : Béziers, Lodève.
- Pour le département du Lot : Cahors, Figeac.
- Pour le département de la Lozère : Florac, Mende.
- Pour le département du Tarn : Albi, Castres.
- Pour le département du Tarn-et-Garonne : Montauban.

TYPE DE PRODUITS

L'indication géographique protégée 'Aveyron' est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

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

CEPAGES AUTORISES

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

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

Siège Administratif

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

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

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

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

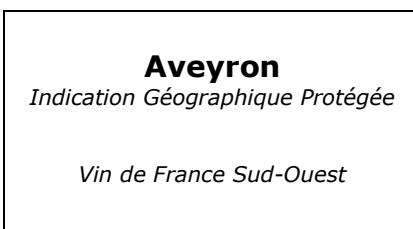
soit 130 hl/ha en rendement agronomique

CONDITIONS DE PRESENTATION ET D'ETIQUETAGE

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

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

Quelques exemples d'étiquetage possible :



Les autres règles d'étiquetage sont définies par les textes réglementaires européens, et par le **décret étiquetage, entré en vigueur au 8 décembre 2023**.

Quelques précisions cependant concernant :

Etiquetage des cépages :

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

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

Etiquetage du millésime :

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

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

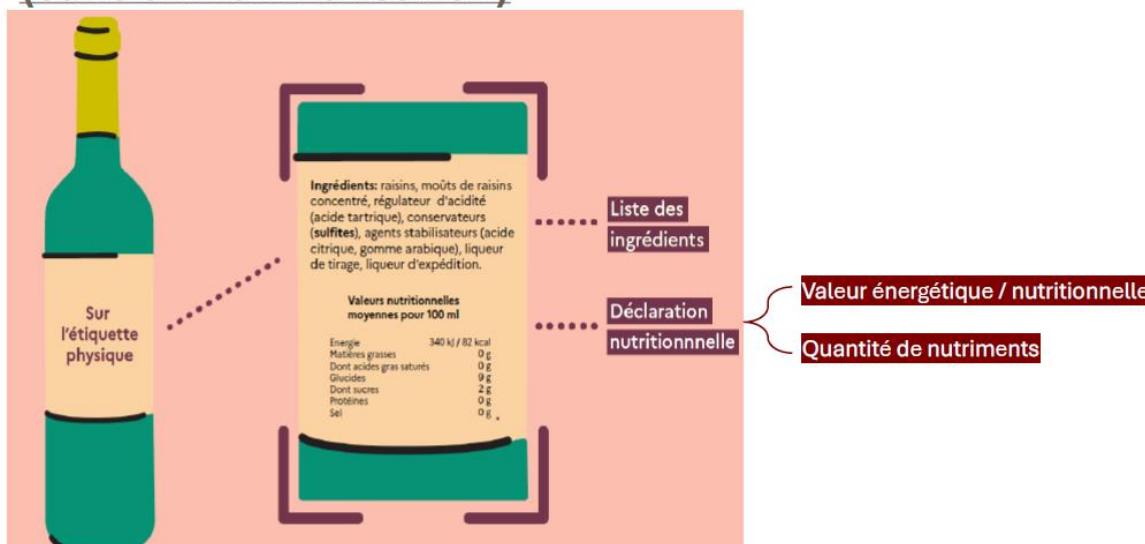
Etiquetage obligatoire de la liste des ingrédients et de la valeur nutritionnelle :

A compter de la vendange 2024, la liste des ingrédients et déclaration de la valeur nutritionnelles doivent figurer dans le même champ visuel du récipient que les autres mentions obligatoires.

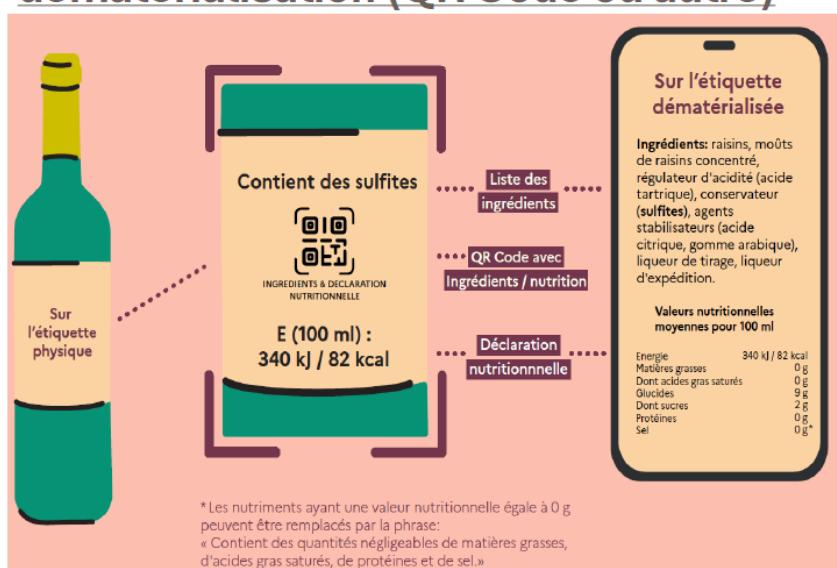
Pour les vracs : renseigner DAE/DAES ou DSA national

Pour les produits conditionnés : sur l'étiquette avec possibilité de dématérialisation via un QR Code.

Déclarations obligatoires directement sur l'étiquette (sans dématérialisation)



Déclarations obligatoires en utilisant la dématérialisation (QR Code ou autre)



La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle, en tant qu'indications obligatoires, font partie intégrante de la description produit dans les documents d'accompagnement (vrac et conditionnés).

L'information doit pouvoir être lue dans la langue du pays concerné.

La liste des ingrédients doit être précédée d'un intitulé contenant le terme «Ingrédients».

Les ingrédients doivent être cités dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
Les allergènes doivent être mis en caractère gras.

La valeur énergétique doit être précédée d'un intitulé contenant le terme « Energie » ou « E », en KJ/Kcal.

Le calcul de la « valeur énergétique moyenne » d'un vin est effectué sur la base de la classification de ce produit selon sa teneur en sucre.

Teneur en sucre	> 9% et ≤ 12% vol.	
	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
≤ 4 g/L (sec)	260	63
> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	267	64
> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	274	66
> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	282	68
> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	310	74

Pour plus d'informations :

Note DGCCRF de juin 2024 : Liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle des vins : comment appliquer la nouvelle réglementation disponible sur :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/comment-appliquer-la-nouvelle-reglementation-sur-letiquetage-nutritionnel-des-vins>

NORMES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique Naturel : pas de notion de degré minimum.

Titre Alcoométrique mini Acquis : 9% vol en blanc, rosé et rouge

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

Acidité Volatile

1 meq H₂SO₄ = 0,04904 gr

Vins blancs et rosés : acidité volatile ≤ **0,88g/l (18 meq/l)**

Vins rouges : acidité volatile ≤ **0,98 g/l (20 meq/l)**

SO₂ Total maximum

Siège Administratif

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

Tél : 05.61.75.42.82 – Fax : 05.61.75.42.80.

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

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

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

Vins rouges : **200 mg/l** - Vins blancs et rosés : **250 mg/l**

RAPPEL :

PRATIQUES OENOLOGIQUES

UTILISATION CHARBON OENOLOGIQUE

L'utilisation de charbons à usage œnologique est réservée uniquement à l'élaboration des vins blancs.

ACIDIFICATION et DESACIDIFICATION

La désacidification est toujours autorisée, et l'acidification est désormais possible (sans mesure dérogatoire). Mais, attention, un même produit ne peut pas faire l'objet d'un enrichissement et d'une acidification ou d'une désacidification et d'une acidification. La désacidification d'un moût et/ou d'un vin est autorisée même si le moût a été enrichi.

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

Limites d'acidification :

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

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

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

ENRICHISSEMENT

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

L'arrêté préfectoral est paru pour la récolte 2025.

La pratique est autorisée, par couleur, dans la limite de 1,5% vol pour les vins blancs, rosés et rouges.

Elle peut être mise en œuvre (à condition d'avoir fait la déclaration préalable, au moins 48h avant la première opération, auprès de la DGDDI ou sur le serveur pro.douane.gouv.fr, nouvelle téléprocédure «OENO»).

Les règles restent les mêmes :

- titre alcoométrique total maximum après enrichissement de 12,5% vol,

Siège Administratif

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

Tél : 05.61.75.42.82 – Fax : 05.61.75.42.80.

- augmentation maximale de volume dans le cadre de l'utilisation de MC/MCR : +6,5%.

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

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

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

- Les vins enrichis ne peuvent pas bénéficier ultérieurement des techniques de désalcoolisation, qu'elle soit partielle ou totale.
- Les vins enrichis devront faire figurer dans la liste des ingrédients l'ajout de l'ingrédient utilisé « mouts de raisins concentré » (MC/MCR) ou si autorisation exceptionnelle « sucre » ou « saccharose ».

Siège Administratif:

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