

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE THEZAC PERRICARD



Conditions de production - Récolte 2025

La FRIGP du Sud-Ouest est reconnue ODG (Organisme de Défense et de Gestion) pour l'IGP Thézac Perricard depuis avril 2023.

Le cahier des charges de l'IGP Thézac Perricard, homologué par arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013, publié au JORF du 19 novembre 2013 est applicable depuis la récolte 2011.

ZONE DE PRODUCTION (origine des raisins)

Les raisins doivent provenir exclusivement des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac et Tournon-d'agenais.

ZONES DE VINIFICATION (position géographique des chais de vinification)

Elle est identique à la zone de production des raisins.

TYPE DE PRODUITS

L'indication géographique protégée 'Thézac Perricard' est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, et aux vins blancs de raisins surmûris.

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

CEPAGES AUTORISES

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Thézac Perricard » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

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.

Chardonnay B, chenin B, colombard B, gros manseng B, muscadelle B, petit manseng B, sauvignon B, sémillon B, ugni blanc B et viognier B.

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Thézac Perricard » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, Gamay N, merlot N et tannat N

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

Rouge : **80 hl/ha** vin clair (vin fini)

Rosé : **80 hl/ha** vin clair (vin fini)

Blanc : **80 hl/ha** vin clair (vin fini)

soit 90 hl/ha en rendement agronomique.

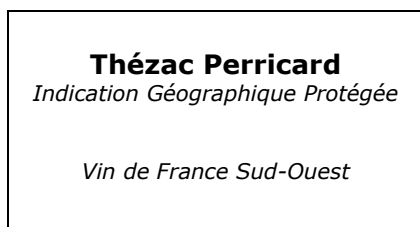
Blanc de raisins sûrmuris: **55 hl/ha** vin clair (vin fini)

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 'Thézac Perricard' 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 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

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.

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'.

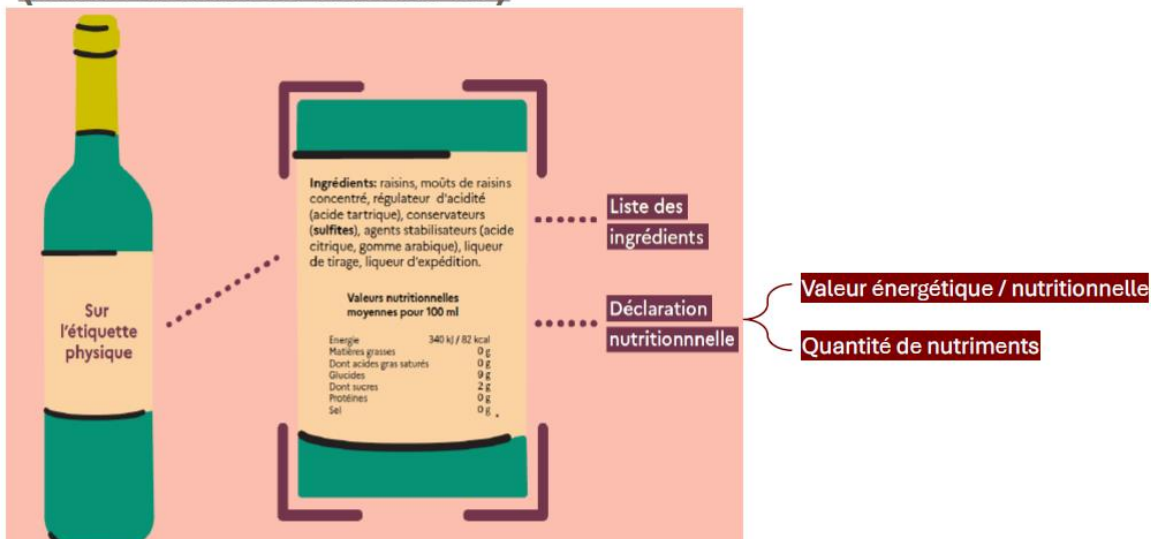
Etiquetage obligatoire de la liste des ingrédients et de la valeur nutritionnelle :

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 vrac : 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)

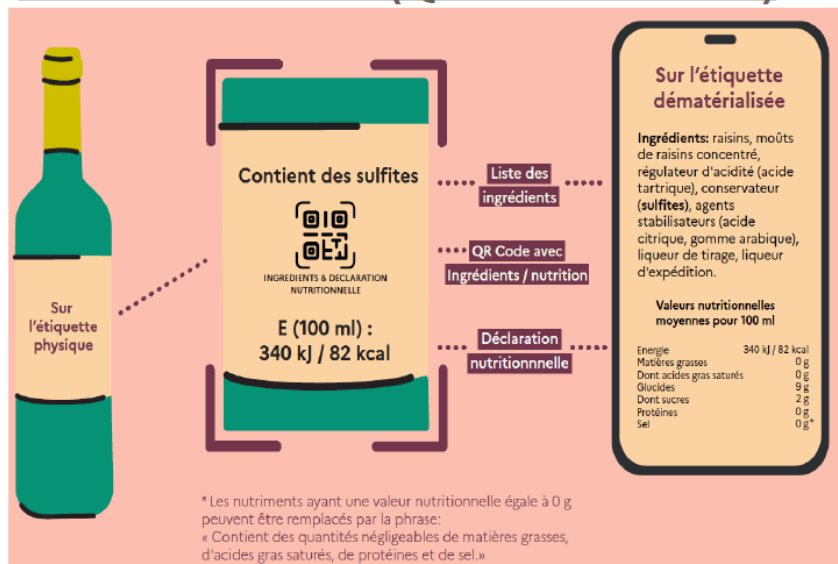


Siège Administratif :

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

Tél : 05.61.75.42.82 - Fax : 05.61.75.42.80.

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



Les **allergènes** (ex : *contient des sulfites*) et la **valeur énergétique** (ex *E(100mL) : 340 kJ / 82 kcal*) doivent quand même figurer sur l'étiquette physique

Les allergènes, la valeur énergétique et le lien de dématérialisation (QR Code) doivent être présentés dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires sur l'étiquette physique

4

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.

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.

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 : 9,5 % vol en blanc, rosé et rouge

Si accord enrichissement (voir paragraphe concerné) : **Augmentation maximum du TAV naturel de : 1.5%vol - TAV total maximum après enrichissement : 12.5%vol.**

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 ≤ **0,60g/l (12,24 meq/l)**

Vins rouges : acidité volatile ≤ **0,75 g/l (15,3 meq/l)**

SO₂ Total maximum

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

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

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

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

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.

RAPPEL : PRATIQUES OENOLOGIQUES

ACIDIFICATION et DESACIDIFICATION

La désacidification est toujours autorisée, et l'acidification est désormais possible (sans mesure dérogatoire). Mais, attention, un même produit ne peut pas faire l'objet d'un enrichissement et d'une acidification ou d'une désacidification et d'une acidification. **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.

Pour la récolte 2025, il n'y a pas eu de demande formulée pour l'IGP Thézac Perricard.
L'enrichissement n'est donc pas possible cette année.

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.