

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE ARIEGE



Conditions de production - Récolte 2025

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

ZONE DE PRODUCTION (origine des raisins)

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

ZONES DE VINIFICATION (position géographique des chais de vinification)

Elle est identique à la zone de production des raisins (Ariège), élargie aux cantons d'Auterive et de Carbonne, et à l'arrondissement de Muret.

TYPE DE PRODUITS

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

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

CEPAGES AUTORISES

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

Arrufiac B, camaralet de lasseube B, chardonnay B, chenin B, courbu B, gros manseng B, mazac B, ondenc B, petit courbu B, petit manseng B, pinot gris B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et viognier B.

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.

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

Cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, fer N, gamay N, merlot N, petit verdot N, pinot noir N, syrah N, tannat N, tempranillo N.

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

Rouge : **65 hl/ha** vin clair (vin fini)

Rosé : **65 hl/ha** vin clair (vin fini)

Blanc : **65 hl/ha** vin clair (vin fini)

soit 75 hl/ha en rendement agronomique.

UNITES GEOGRAPHIQUES PLUS PETITES

L'indication géographique protégée « Ariège » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges : **Coteaux de la Lèze, Coteaux du Plantaurel**.

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 « Ariège ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Ariège ».

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 'Ariège' 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**.

[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.

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 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.

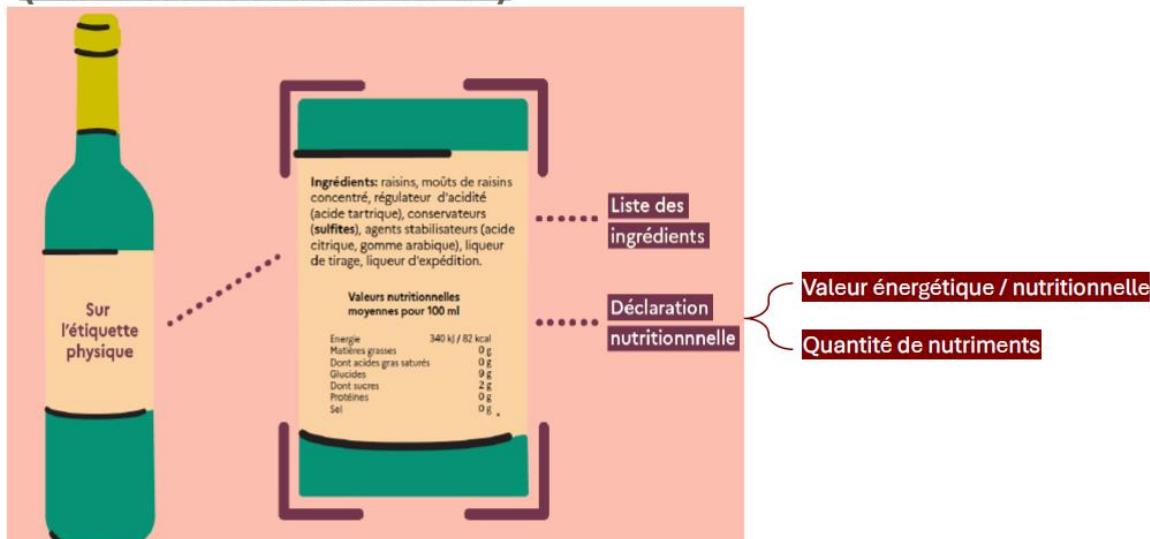
Pour les vracs : renseigner DAE/DAES ou DSA national

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

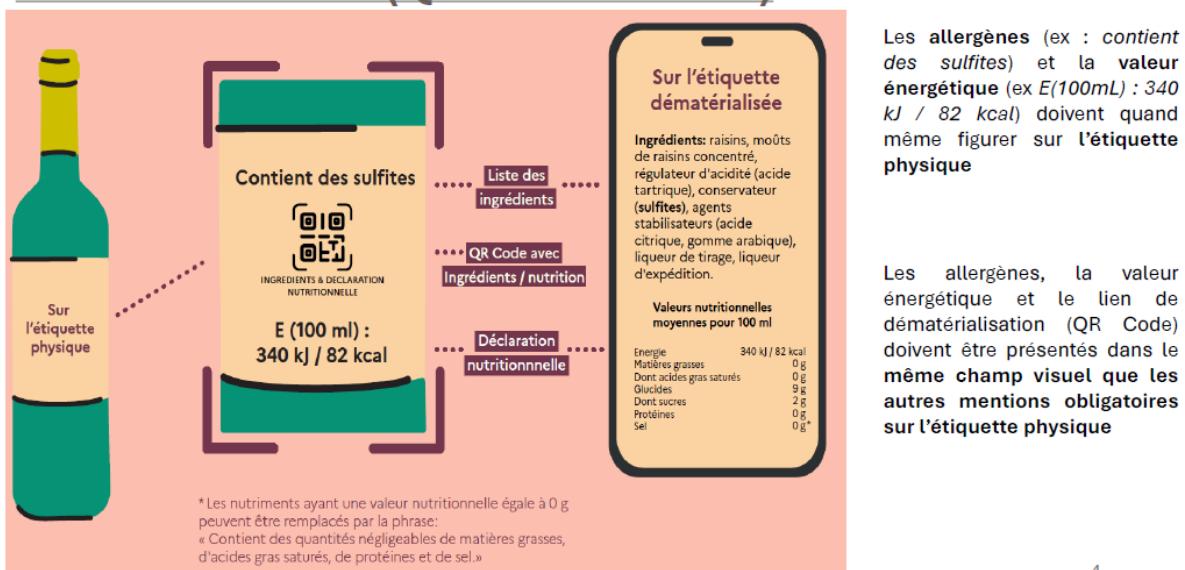
Siège Administratif :

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 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

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.

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 : 10 % vol en blanc et rosé, 10,5 ° en 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 < 20gr : acidité volatile ≤ **0,60g/l (12,24 meq/l)**

Vins blancs et rosés >= 20gr et 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 : **125 mg/l** - Vins blancs et rosés : **150 mg/l**

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

Vins rouges : **200 mg/l** - Vins blancs et rosés : **175 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.

Fermentation malolactique

Les vins rouges doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation.

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 2024, il n'y a pas eu de demande formulée pour l'IGP Ariège.

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.