

Textes de référence : règlements communautaires 1308/2013 et 606/2009, arrêté du 11 juillet 2013 relatif aux limites pour la teneur en acidité volatile de certains vins IGP

CEPAGES

Liste nationale des cépages éligibles (arrêté du 18/04/2008 modifié et arrêté du 20/02/2009).

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

Rouge : **120 hl/ha** vin clair
Rosé : **120 hl/ha** vin clair
Blanc : **120 hl/ha** vin clair

soit 130 hl/ha en rendement « agronomique » (lies, bourbes, éventuels produits non vinifiés et éventuels vins destinés aux usages industriels)

ENRICHISSEMENT

Pas de condition sur le TAV avant enrichissement.

Augmentation maximum du TAV naturel de :

2 % vol. dans la zone B
1.5 % vol. dans la zone C

TAV total maximum après enrichissement :

12 % vol. dans la zone B (possible dérogation à 12.5 % vol. pour les rouges)
12.5 % vol. dans la zone CI
13 % vol. dans la zone CII
13.5 % vol. dans la zone CIII

L'enrichissement peut être mis en œuvre en plusieurs fois afin d'assurer une meilleure vinification des produits concernés. Les limites prévues s'appliquent alors à l'ensemble de l'opération d'enrichissement.

Méthodes d'enrichissement et produits concernés

- MC/MCR : raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation (fermentation en cours et lies encore présentes).
- Concentration partielle (froid, osmose inverse et évaporation) : moût de raisins
- Concentration partielle par le froid : vin.
- Sucrage à sec : raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation (fermentation en cours et lies encore présentes).

ACIDIFICATION et DESACIDIFICATION

Un même produit ne peut pas faire l'objet ni d'un enrichissement et d'une acidification ni d'une désacidification et d'une acidification.

Désacidification possible dans les zones : B, CI, CII et CIIIa).

Acidification possible dans les zones C.

Limites d'acidification :

- produits autres que le vin : limite maximum de 1,5 g/l en acide tartrique (20 meq/l)
- vin : limite maximum de 2,5 g/l en acide tartrique (33 meq/l)

Limite maximum de désacidification des vins : 1 g/l en acide tartrique (13,3 meq/l).

EDULCORATION

Augmentation maximum du TAV total du vin de 4 % vol.

Edulcoration uniquement effectué avec les produits suivants :

- moût de raisins
- moût de raisins concentré
- moût de raisins concentré rectifié

Edulcoration possible après enrichissement

NORMES ANALYTIQUES

1. Vin tranquille

	Min	Max
TAV naturel		aucune exigence
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis - des zones C - pour la zone B, uniquement les vins IGP blancs « Franche-Comté » et « Val de Loire »
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

		Blancs ¹ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un TAV total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l) Dérogation ² : 1,20 g/l (24,48 meq/l)

2. Vin mousseux

	Min	Max
TAV naturel	aucune exigence	
TAV acquis	9,5 % vol.	
TAV total	Vin de base : 8,5 % vol.	
Acidité totale exprimée en acide tartrique	aucune exigence	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		235 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3 bars	

3. Vin mousseux de qualité

	Min	Max
TAV naturel	aucune exigence	
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale exprimée en acide tartrique	aucune exigence	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	

4. Vin de raisins surmûris (obligatoirement obtenu sans aucun enrichissement)

	Min	Max
TAV naturel	15 % vol.	
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
Acidité totale exprimée en acide tartrique	aucune exigence	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

¹ Vins blancs IGP suivants : Agenais, Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Comté Tolosan, Coteaux de l'Auxois, Côtes de Gascogne, Côtes de Thau, Côtes de Thongue, Côtes du Lot, Côtes du Tarn, Côte Vermeille, Franche-Comté, Gers, Île de Beauté, Landes, Méditerranée, Pays d'Oc, Saône-et-Loire, Val de Loire, Var, Vin des Allobroges, Vins de la Corrèze.

² Vins IGP blancs suivants (et autres couleurs) : Agenais, Ardèche (rouge et rosé), Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Comté Tolosan, Coteaux de l'Auxois (rouge et rosé), Côtes Catalanes (blanc et rouge pour les rancio), Côtes de Gascogne, Côtes de Thau, Côtes de Thongue, Côtes du Lot, Côtes du Tarn, Côte Vermeille (rouge pour les rancio), Franche-Comté, Gers, Île de Beauté, Landes, Méditerranée (rouge et rosé), Pays d'Oc, Saône-et-Loire (rouge et rosé), Val de Loire, Var (rouge et rosé), Vin des Allobroges.

		Blancs ³ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un TAV total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l) Dérogation ⁴ : 1,20 g/l (24,48 meq/l)

5. Vin de raisins passerillés (obligatoirement obtenu sans aucun enrichissement)

Produit obtenu à partir de raisins partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre

	Min	Max
TAV naturel	16 % vol. 272 g/l de sucre	
TAV acquis	9 % vol.	
TAV total	16 % vol.	
Acidité totale exprimée en acide tartrique	aucune exigence	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Blancs ⁵ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un TAV total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l) Dérogation ⁶ : 1,20 g/l (24,48 meq/l)

³ Vins de raisins surmûris blancs IGP suivants : Agenais, Comté Tolosan, Coteaux de l'Auxois, Côtes de Thongue, Côtes du Tarn, Côte Vermeille, Gers, Landes, Pays d'Oc, Saône-et-Loire, Vin des Allobroges, Vins de la Corrèze.

⁴ Vins de raisins surmûris IGP suivants : Agenais (blanc), Coteaux de l'Auxois (rouge, rosé et blanc), Côtes de Gascogne (blanc), Côtes du Tarn (blanc), Côte Vermeille (blanc), Gers (rouge, rosé et blanc), Landes (blanc), Pays d'Oc (blanc), Saône-et-Loire (rouge, rosé et blanc), Vin des Allobroges (blanc)

⁵ Vins de raisins passerillés blancs IGP suivants : Vin des Allobroges, Vins de la Corrèze.

⁶ Vins de raisins passerillés IGP suivants : Vin des Allobroges (blanc), Vins de la Corrèze (rouge et blanc).