

## IGP Côtes Catalanes Rancio

### Conditions de production et de Commercialisation

#### Encépagement

Carignan B, Carignan N, Cinsaut N, Grenache B, Grenache G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat B, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B.

#### Normes analytiques

Richesse en sucre minimum des raisins	238 g/l
Titre alcoométrique volumique acquis <u>minimum</u>	14%
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) maximum	12 g/l
Valeur maximale en acidité volatile	24,48 meq/l ( 1,20 gr/l H2SO4)
Teneur maximale en Anhydride sulfureux ( SO <sub>2</sub> ) total	150mg/l pour les rouges 200mg/l pour les blancs

#### Elevage

Avant toute chose, le volume destiné à un élevage Rancio est un volume revendiqué en IGP Côtes Catalanes avant le 31 décembre de l'année suivant sa récolte. Lors de la déclaration de revendication si le volume destiné à l'élevage rancio est bien identifié, il faudra alors le préciser en cochant « destiné à élevage Rancio ».

L'élevage doit se faire en milieu oxydatif au moins jusqu'au 31 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte. La mise en marché à destination du consommateur peut se faire à partir du 1er septembre de la cinquième année qui suit la récolte

Toutefois dans le cas d'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année, à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois, qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.

Il ne peut être rajouté plus de vin que ce qui a été soutiré.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.

Les vins bénéficiant de la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.

Nous vous rappelons que chaque opérateur doit connaître et respecter les obligations de tenue des registres et d'enregistrement liés aux conditions de production et d'élevage (ex : références cadastrales productrices, cépages, richesse en sucre, opérations de vinification et mouvements de cave...). Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité et conserver les enregistrements jusqu'à la première année de commercialisation.

#### La mention

La mention « Rancio » est réservée aux IGP Côtes Catalanes et Côte Vermeille et ne peut être utilisée pour des Vins sans Indication Géographique.

La mention « Rancio Sec » est réservée aux vins ayant une teneur en sucres < 4g/L maximum ou < 9g/L si la teneur en acidité totale (exprimé en acide tartrique) est inférieure de deux grammes à la teneur en sucres. En dehors de ces normes, il sera utilisé la mention « Rancio » seule.

La mention « Rancio » doit être dans le même champ visuel que le signe de qualité IGP Côtes Catalanes sur l'étiquetage.

### Codification

Les codes à utiliser pour identifier les IGP Côtes Catalanes Rancio dans les DRM et les déclarations de stocks sont les suivants:

- **3B664L** : IGP Côtes Catalanes Blanc Rancio
- **3R664L** : IGP Côtes Catalanes Rouge Rancio
- **3S664L** : IGP Côtes Catalanes Rosé Rancio (code à utiliser si les vins sont issus d'un assemblage de blanc et de rouge).

---

## Procédures de Suivi et de Contrôle

---

### Mise en marché :

Avant tout conditionnement, la Déclaration de Conditionnement est à adresser à l'ODG dans les 8 jours précédant le conditionnement.

Tous les lots feront l'objet d'un prélèvement et d'une dégustation systématique, **organisés par l'ODG (contrôle interne) pour les vinificateurs et par l'OI pour le négoce (contrôle externe)**, cette dégustation ayant pour objectif de déterminer si le vin a le caractère « Rancio ».

A l'issue de la dégustation, l'ODG délivre un Accusé de Réception et le vin peut être conditionné et commercialisé avec la mention Rancio.

Toutefois, en cas de non acceptabilité du produit dans la catégorie « Rancio » ou constat de défauts rédhitoires lors de la première présentation, le lot concerné peut faire l'objet d'un second prélèvement et d'une deuxième présentation (2<sup>ème</sup> passage) en interne.

Dans ce cas, le même lot est à nouveau prélevé et soumis à un second examen organoleptique.

Si un manquement est relevé à la suite de ce deuxième prélèvement, le producteur peut demander un contrôle externe à sa charge.

### L'opérateur peut à l'issue de la première ou deuxième dégustation :

- **Renoncer à la mention Rancio** (et rester en IGP Côtes Catalanes si la teneur en Acidité Volatile du lot le permet),
- **Déclasser le lot en vin sans Indication Géographique.**

Au cours d'élevage, les opérateurs auront la possibilité de renoncer à la mention rancio ou de déclasser le produit sous réserve de satisfaire aux exigences organoleptiques et analytiques de l'IGP Côtes Catalanes.

Ce document doit être transmis à l'ODG 15 jours avant la modification.