C/2025/5430

9.10.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5430)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Périgord»

PGI-FR-A1105-AM03 de 10.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Périgord»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt [Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Silvicultura]

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la IGP «Périgord» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión. Más concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Adición de la desalcoholización parcial

La agrupación de productores de la IGP solicita que se añada la desalcoholización parcial al pliego de condiciones de la IGP «Périgord».

A fin de satisfacer esta demanda social, los productores de la IGP desean añadir un nuevo producto a los ya disponibles dentro de la denominación, diversificando así sus productos amparados por la IGP.

El motivo aducido por la agrupación de productores de la IGP para esta solicitud es el cambio en las tendencias sociales y los patrones de consumo. La creciente preocupación por la salud, la mayor concienciación sobre los efectos del alcohol y el hecho de que cada vez más franceses optan por llevar un estilo de vida más saludable han provocado una caída del consumo. Además, los gustos de los consumidores han cambiado.

La introducción de la desalcoholización parcial de los vinos implica las siguientes modificaciones propuestas del pliego de condiciones de la IGP «Périgord»:

— tipos de producto: adición de vinos tranquilos tintos, rosados y blancos parcialmente desalcoholizados.

— normas analíticas: adición de un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo comprendido entre el 6 y el 9 % para los vinos parcialmente desalcoholizados.

— características organolépticas: descripción del producto.

— zona geográfica y zona de proximidad inmediata: la vendimia, la vinificación, la elaboración y la desalcoholización parcial de los vinos se llevan a cabo en toda la zona geográfica y en la zona de proximidad inmediata de la IGP «Périgord».

— encepamiento: los vinos parcialmente desalcoholizados se elaboran a partir de todas las variedades indicadas en el pliego de condiciones de la IGP «Périgord».

— rendimientos máximos de producción: los vinos parcialmente desalcoholizados se elaboran con arreglo al rendimiento máximo por hectárea previsto en el pliego de condiciones de la IGP «Périgord», es decir, 120 hl/ha.

— procesos de desalcoholización: se utilizan los procesos de desalcoholización autorizados por la normativa.

— vínculo con la zona geográfica: se modifica el vínculo para incluir lo siguiente:

  — en la sección titulada «Carácter específico del producto»: las características de los vinos parcialmente desalcoholizados;

  — en la sección titulada «Vínculo causal»: una referencia a los vinos parcialmente desalcoholizados (reputación y vínculo con la zona).

— condiciones relativas a la presentación y al etiquetado: la mención «Vino parcialmente desalcoholizado» es obligatoria.

— obligaciones de declaración: se añade una declaración relativa a los vinos destinados a la desalcoholización.

— puntos principales objeto de control: los vinos destinados al tratamiento de desalcoholización deben someterse a controles sistemáticos, al igual que los vinos parcialmente desalcoholizados.

Esto afecta a los siguientes puntos del documento único: «Descripción de los vinos», «Zona geográfica delimitada», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Périgord

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

La indicación geográfica protegida «Périgord» está reservada a vinos tranquilos tintos, rosados y blancos y a vinos tranquilos tintos, rosados y blancos parcialmente desalcoholizados. Los vinos tranquilos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Périgord» presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5 % vol. Los vinos tranquilos parcialmente desalcoholizados que se benefician de la indicación geográfica protegida «Périgord» presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido de entre 6 % y 9 % vol.

El contenido (mínimo o máximo) de acidez total, anhídrido sulfuroso total en acidez volátil, y el grado alcohólico volumétrico total son los establecidos en la normativa de la UE. Gracias a la complementariedad entre las variedades de la región de Aquitania y las locales, los vinos tintos son suaves y redondos, con taninos que en ocasiones son algo granulosos, lo que les otorga un carácter propio. Por su parte, los vinos rosados presentan un carácter afrutado en nariz, acompañado de una agradable frescura final. Los vinos blancos secos también son afrutados, ligeros en boca, aunque con un gran volumen y un toque de acidez al final. Los vinos tintos con la mención «Vin de Domme» son afrutados y suaves. Los vinos criados en barrica de roble se caracterizan por un color rojo rubí y aromas afrutados, con matices de regaliz y, en menor medida, de madera. Los vinos rosados con la mención «Vin de Domme» presentan un color intenso y una nariz muy expresiva, con notas de frutos rojos. En boca destacan por su equilibrio entre el volumen, su final largo y agradable y su frescura. Los vinos destinados a la desalcoholización parcial presentan las características de la IGP. Los vinos parcialmente desalcoholizados con la indicación geográfica protegida «Périgord» conservan su sabor y sus cualidades aromáticas. Los vinos blancos, rosados y tintos parcialmente desalcoholizados son afrutados, frescos, armoniosos, equilibrados y suaves. Son ligeros y fáciles de beber.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

En materia de prácticas enológicas, los vinos deben respetar las obligaciones establecidas a nivel comunitario y en el Código Rural y de la Pesca Marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

120 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia y la vinificación, elaboración y desalcoholización parcial de los vinos con la indicación geográfica protegida «Périgord» se llevan a cabo: — en el departamento de Dordoña; — en el territorio del siguiente municipio del departamento de Lot: Salviac.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Abondant B

Abouriou B

Alicante henri bouschet N

Aligoté B

Alphonse lavallée N

Altesse B

Alvarinho — Albariño

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Arrufiac B — Arrufiat

Artaban N

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N — Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu gentile B

Blanc dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brachet N — Braquet

Brun fourca N

Brun argenté N — Vaccarèse

Béclan N — Petit béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Carignan N

Carignan blanc B

Carménère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Clairette rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Colombaud B — Bouteillan

Corbeau N — Douce noire

Cot N — Malbec

Counoise N

Courbu B — Gros courbu

Courbu noir N

Crouchen B — Cruchen

César N

Danlas B

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la dui N

Fer N — Fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Feunate N

Floréal B

Folignan B

Folle blanche B

Franc noir de Haute-Saône N

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gascon N

Genovèse B

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N — Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros manseng B

Gros vert B

Jacquère B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N — Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Len de l'el B — Loin de l'oeil

Liliorila B

Listan B — Palomino

Lival N

Macabeu B — Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier saint-françois B — Gros meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N — Minustellu, graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Mouyssaguès

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat ottonel B — Muscat, moscato

Muscat cendré B — Muscat, moscato

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, moscato

Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, moscato

Mérille N

Müller-thurgau B

Nielluccio N — Nielluciu

Noir fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit courbu B

Petit manseng B

Petit meslier B

Petit verdot N

Picardan B — Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pintos gris G

Pinot noir N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N — Espanenc

Portan N

Poulsard N — Ploussard

Prunelard N

Précoce bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Ribol N

Riminèse B

Rivairenc N — Aspiran noir

Rivairenc blanc B — Aspiran blanc

Rivairenc gris G — Aspiran gris

Romorantin B — Danery

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint côme B

Saint-macaire N

Saint-pierre doré B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Savagnin blanc B

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Segalin N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Servant B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Touriga nacional N

Tressot N

Trousseau N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Viognier B

8. **Descripción de los vínculos**

La comarca de Périgord, que se corresponde con el departamento de Dordoña, se sitúa al suroeste de Francia. Marca la transición entre el Macizo Central erosionado y la amplia cuenca sedimentaria de Aquitania.

Desde el noreste hasta el suroeste, se encuentra atravesado por una red hidrográfica compuesta, entre otros, por el río Isle, el Vézère y sus afluentes, y sobre todo, en el sur del departamento, el río Dordoña.

El Périgord se beneficia plenamente de la influencia del Atlántico, tanto en lo que respecta a las temperaturas como a la pluviometría. El gradiente térmico disminuye al avanzar desde el suroeste hacia el noreste, a medida que aumenta la altitud. En lo que concierne a la pluviometría, sucede lo contrario.

El clima es de tipo oceánico degradado y presenta una amplitud térmica anual más pronunciada, así como unas precipitaciones menos abundantes que en el litoral de Aquitania. Por lo general, la primavera suele ser más húmeda que el invierno y los vientos dominantes proceden del sector oeste.

Desde el punto de vista geomorfológico, la zona de producción es árida, con numerosos fenómenos kársticos (cuevas, simas, dolinas y manantiales) y está atravesada por el profundo valle del río Céou.

La irregularidad del paisaje queda reflejada por las zonas de cerealicultura en las cuencas del valle, los valles escarpados y los bordes de mesetas, en los que aflora la caliza y la vegetación se compone únicamente de robles verdes y de enebros.

Las zonas de cultivo se encuentran en la parte superior de las mesetas y las cimas de las colinas, cuando la caliza se ha erosionado los suficiente como para soportar el suelo.

Si bien los bosques predominan en las zonas calizas sin cultivos, la agricultura está presente en las alteritas con algunos cultivos de cereales, ganadería ovina, nogales, y fresas en la zona de Nabirat, así como algunos cultivos de tabaco en el valle del Dordoña.

La vid se encuentra de forma natural en las mesetas calcáreas bien expuestas y ventiladas.

Los cartógrafos del siglo XVIII (y en concreto, Belleyme) prueban que los viñedos se extendían por todo el valle del Dordoña con dos importantes polos situados en torno a Bergerac y a Domme y en el noreste del departamento, a los pies de los primeros contrafuertes del macizo central, en el límite con las pizarras y las piedras calizas.

En la actualidad, los viñedos se concentran en la zona de Bergerac y en el cantón de Domme, que está experimentando una verdadera renovación.

En el cantón de Domme, entre las calizas cretácicas de la zona está incrustado el anticlinal de Campagnac-les-Quercy.

Las formaciones jurásicas del Portlandiano y el Kimméridgiano se componen de suelos calizos fragmentados en placas, que originan un tipo de piedra plana llamada «lauze». Los viticultores han retirado estas losas de caliza para construir muros alrededor de sus parcelas y cabañas de piedra seca, de las cuales aquellas situadas en Daglan (las más célebres) se han incluido en el inventario adicional de monumentos históricos.

Esta particularidad geológica ha hecho que el viñedo se haya mantenido y desarrollado en el territorio. Al igual que en todo el suroeste, la vid se estableció en el Périgord en la época romana.

Desde el comienzo, el río Dordoña desempeñó un papel fundamental en el comercio de los vinos denominados «du haut pays», ya que era el único vector de transporte mediante gabarras.

Los vinos transportados por los ríos Dordoña Garona, Lot y Tarn pudieron conservarse y desarrollarse hasta 1880, año en que la filoxera diezmó el viñedo. Los viñedos sufrieron una nueva regresión tras un segundo golpe fatal causado por la Primera Guerra Mundial, debido a la falta de mano de obra. Estos consiguieron mantenerse principalmente en la zona de Bergerac.

El encepamiento, basado en las variedades de uva de Aquitania y las locales, lo protagonizan la merlot y la cabernet en los vinos tintos, y la sauvignon y la sémillon en los vinos blancos, combinadas, en ocasiones, con algo de chardonnay.

Gracias a esta complementariedad de las variedades, los vinos tintos desprenderán ductilidad y suavidad, con taninos que en ocasiones son algo granulosos, lo que les otorga un carácter propio.

Por su parte, los vinos rosados presentan un carácter afrutado en nariz, acompañado de una agradable frescura final.

Los vinos blancos secos también son afrutados, ligeros en boca, aunque con un gran volumen y un toque de acidez al final.

Los vinos destinados a la desalcoholización parcial presentan las características de la IGP.

Los vinos parcialmente desalcoholizados con la indicación geográfica protegida «Périgord» conservan su sabor y sus cualidades aromáticas. Los vinos blancos, rosados y tintos parcialmente desalcoholizados son límpidos, afrutados, frescos, armoniosos, bien equilibrados y suaves. Son ligeros y fáciles de beber.

La región de Domme, al estar alejada de Burdeos, sufrió en menor medida la guerra de los cien años. Durante el período posterior a la guerra de cien años, se trabajó para restaurar los viñedos y plantar nuevas viñas, tal y como demuestran numerosos documentos notariales.

Hacia el año 1260, el conde de Toulouse percibía un impuesto sobre el vino en algunos territorios de la región de Domme. La venta de vino en Sarlat se rige por antiguos estatutos que se remontan a 1288, confirmados por las letras patentes de 1299.

La producción actual en la región de Domme se centra en los vinos tintos y rosados. Los vinos tintos son vinos afrutados y suaves. Los criados en barrica de roble se caracterizan por su color rojo rubí y sus aromas afrutados, con matices de regaliz y, en menor medida, de madera.

Los vinos rosados con la mención «Vin de Domme» presentan un color intenso y una nariz muy expresiva, con notas de frutos rojos. En boca destacan por su equilibrio entre el volumen, su final largo y agradable y su frescura.

El vino de Domme reivindica su pertenencia al viñedo de Aquitania con un encepamiento en el que predominan la *merlot N* y la *cabernet franc N*, lo que contrasta con el escaso desarrollo de la *cot N*, que es muy abundante en el departamento colindante de Lot.

La Association des amis du vin de Domme [asociación de amigos del vino de Domme], que reúne a más de 2 000 miembros, entre ellos quince vitivinicultores, aglutina en ella a toda una pequeña región rural que ha aunado esfuerzos para mantener el prestigio de su viñedo, cuya notoriedad se cimenta en torno estructuras cooperativas dinámicas. Los vínculos históricos y culturales con el vecino Burdeos han sido decisivos para los viñedos de Périgord. A la continuidad geomorfológica y climática se suman la continuidad en los cultivos y la utilización de las mismas variedades de uva de Aquitania.

Los vínculos comerciales han hecho posible mantener un diálogo y un intercambio de conocimientos entre las dos comunidades vinícolas vecinas.

La producción total de los vinos de la tierra del departamento de Dordoña está en mano de veinticinco productores, entre los cuales hay seis bodegas cooperativas, y representa una media de 8 500 hectolitros de vinos tintos y rosados, y 2 500 hectolitros de vinos blancos.

El 12 de septiembre de 1784, la Comunidad de Domme introdujo el bando de comienzo de la vendimia «con el fin de preservar la reputación de los vinos de la tierra, que puede perderse si las uvas se vendimian antes de su plena madurez».

Las bodegas solían encontrarse junto a los puestos de embarque, a saber, los de Domme y de Castelnaud, con el fin de facilitar el cargamento del vino en las gabarras.

A finales del siglo XIX, la filoxera golpeó duramente los viñedos, que contaban en ese entonces con más de 2 800 hectáreas de vid.

No fue hasta el año 1993 cuando se creó una asociación compuesta por agricultores, técnicos agrícolas y dirigentes locales, y se comenzaron a recuperar los viñedos.

Los vinos de Périgord deben su personalidad a los suelos calizos en los están plantadas la mayor parte de las viñas. Estos suelos favorecen el drenaje, el cual redunda en unos vinos blancos y rosados frescos, con una buena acidez. El buen régimen hídrico de los suelos, asociado a las influencias oceánicas, hace que las uvas alcancen una buena madurez fenólica y, por ende, que se obtengan vinos tintos con personalidad, caracterizados por sus taninos.

La influencia del valle del río Dordoña, que recibe a su vez una influencia oceánica pronunciada, confiere a los vinos con la mención «vin de Domme» un carácter más suave y afrutado.

Además de tener reputación desde tiempos antiguos, los vinos de Périgord y Domme también se benefician de la actividad turística que origina un emplazamiento excepcional cercano como es la ciudad medieval de Sarlat, que acoge a cerca de dos millones de visitantes al año y en la que se han rodado numerosas películas históricas.

Junto con otros productos de la gastronomía local como las nueces, las fresas, las castañas, el queso cabécou y el cordero, sin olvidar la trufa y las setas, los vinos de Périgord contribuyen a la notoriedad de esta región turística.

Los cambios en los hábitos de consumo de vino, con una notable preocupación entre los consumidores por una dieta más sana y menos calorífica, han llevado a algunos productores de la IGP «Périgord» a orientar parte de su producción hacia vinos parcialmente desalcoholizados, con el fin de satisfacer la demanda social. Además, la identidad de los vinos con la IGP «Périgord», caracterizados por su suavidad y perfil afrutado, puede preservarse en los vinos parcialmente desalcoholizados, lo que mejora la reputación de la IGP.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El logotipo de la IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indication géographique protégée» se sustituye por la mención tradicional «Vin de pays».

La indicación geográfica protegida «Périgord» puede completarse con el nombre de una de las unidades geográficas complementarias siguientes, de conformidad con las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones: «Dordogne» y «Vin de Domme».

Las dimensiones de los caracteres de los nombres de las unidades geográficas «Dordogne» y «Vin de Domme» no deberán ser superiores, ni en altura, ni en anchura, a las de los caracteres que componen el nombre de la indicación geográfica protegida «Périgord».

La indicación geográfica protegida «Périgord» puede completarse con:

el nombre de una o varias variedades de vid;

los términos «primeur» (joven) o «nouveau» (nuevo).

La mención «Vino parcialmente desalcoholizado» debe figurar en la etiqueta de los vinos parcialmente desalcoholizados con la indicación geográfica protegida «Périgord».

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-8f339a88-105e-4d50-a0ed-4f52c10c90a2