C/2025/5430

9.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5430)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Périgord»

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Périgord»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'IGP «Périgord» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Introduction de la désalcoolisation partielle

Le groupement de producteurs de l'IGP demande d'introduction de la désalcoolisation partielle dans le cahier des charges de l'IGP «Périgord».

Pour répondre à cette demande sociétale, les producteurs de l'IGP souhaitent offrir un nouveau produit aux produits déjà proposés au sein de l'appellation et ainsi diversifier leurs produits sous IGP.

Le groupement de producteurs de l'IGP motive sa demande par l'évolution des tendances sociétales et des habitudes de consommation. La préoccupation croissante pour la santé, la sensibilisation accrue aux effets de l'alcool, ainsi que l'adoption par un nombre croissant de Français d'un mode de vie plus sain, ont entraîné une baisse de la consommation. À cela s'ajoute une évolution des goûts des consommateurs.

Dans le cadre de l'introduction de la désalcoolisation partielle des vins, les modifications suivantes sont proposées pour le cahier des charges de l'IGP «Périgord»:

— Types de produits: Introduction des vins tranquilles partiellement désalcoolisés rouges, rosés et blancs

— Normes analytiques: Ajout d'un titre alcoométrique volumique acquis minimum entre 6 % et 9 % pour les vins partiellement désalcoolisés.

— Caractéristiques organoleptiques: description du produit

— Zone géographique/Zone de proximité immédiate:la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et la désalcoolisation des vins partiellement désalcoolisés sont réalisées sur l'ensemble de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate de l'IGP «Périgord».

— Encépagement: Les vins partiellement désalcoolisés sont produits à partir de l'ensemble des cépages prévus par le cahier des charges de l'IGP «Périgord».

— Rendements maximum de production: Les vins partiellement désalcoolisés sont produits dans la limite du rendement maximum à l'hectare prévu par le cahier des charges de l'IGP «Périgord», soit 120 hl/ha.

— Procédés de désalcoolisation: utilisation les procédés de désalcoolisation autorisés par la réglementation.

— Lien avec la zone géographique:Le lien avec la zone géographique a été modifié afin d'intégrer:

  — Au paragraphe «Spécifité du produit»: les caractéristiques des vins partiellement désalcoolisés.

  — Au paragraphe «Lien causal»: une référence au vins partiellement désalcoolisés (notoriété et lien au territoire).

— Conditions de présentation et d'étiquetage: La mention «Vin partiellement désalcoolisé» est obligatoire.

— Obligations déclaratives: Une déclaration relative aux vins destinés à la désalcoolisation est ajoutée

— Principaux points à contrôler: Les vins destinés au traitement de désalcoolisation seront soumis à un contrôle systématique, tout comme les vins partiellement désalcoolisés.

Le document unique est impacté aux points: Description du ou des vins, Zone géographique délimitée, Lien avec la zone géographique et Conditions supplémentaires.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Périgord»

2. **Type d'indication géographique:**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

L'indication géographique protégée «Périgord» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs et aux vins tranquilles partiellement désalcoolisés rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Périgord» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol. Les vins partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Périgord» présentent un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 6 % et 9 %.

Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total en acidité volatile, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. De la complémentarité des cépages aquitains et locaux, les vins rouges tirent souplesse et rondeur avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère. Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale. Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale. Les vins rouges bénéficiant de la mention «Vin de Domme» sont des vins fruités et souples. Les vins élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée. Les vins rosés bénéficiant de la mention «Vin de Domme», d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins. Les vins destinés à être partiellement désalcoolisés présentent les caractéristiques de l'IGP. Les vins partiellement désalcoolisés de l'indication géographique protégée «Périgord» conservent leurs qualités gustatives et aromatiques. Les vins blancs, rosés et rouges partiellement désalcoolisés sont fruités, frais, harmonieux, équilibrés et souples. Ils sont légers et faciles à boire.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques les obligations figurant au niveau communautaires et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

120 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et la désalcoolisation partielle des vins bénéficiant de l'indication géographique «Périgord» sont réalisées: — dans le département de Dordogne, — sur le territoire de la commune suivante du département du Lot: Salviac.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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
Carmenère N
Castets N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas 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

Floreal 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
Pinot 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. **Description du ou des liens**

Le Périgord, que l'on assimile au département de la Dordogne, se situe au sud-ouest de la France. C'est un pays de transition entre le massif central érodé, et le vaste bassin sédimentaire aquitain.

Il est traversé du nord-est au sud-ouest par un réseau hydrographique composé entre autres de l'Isle, de la Vézère et de leurs affluents mais surtout au sud du département de la Dordogne.

Le Périgord bénéficie pleinement des influences atlantiques tant au niveau des températures que de la pluviométrie. Le gradient de température diminue du sud-ouest vers le nord-est au fur et à mesure que l'altitude s'élève. Pour la pluviométrie, c'est le phénomène inverse.

Le climat est un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain. Le printemps est généralement plus humide que l'hiver et les vents dominants sont de secteur ouest.

Géomorphologiquement, la zone de production est un causse aride avec de nombreux phénomènes karstiques (grottes, gouffres, dolines, pertes et résurgences) traversée par la vallée très encaissée du Céou.

Le paysage est très tranché avec quelques zones de céréaliculture dans les fonds de vallon, des versants abrupts et des bords de plateau où le calcaire affleure et où ne pousse qu'une végétation de taillis de chênes verts et de genévriers.

Les zones de culture se trouvent sur les parties sommitales des plateaux et des croupes lorsque le calcaire a suffisamment été érodé pour porter un sol.

Si la forêt est dominante dans les zones calcaires incultes, l'agriculture est présente sur les altérites avec un peu de céréale, de l'élevage ovin, mais aussi des noyers et une production de fraises dans le secteur de Nabirat et quelques cultures de tabac dans la vallée de la Dordogne.

La vigne trouve tout naturellement sa place sur les plateaux calcaires bien exposés et bien aérés.

Les cartographes du XVIIIème siècle (Belleyme en particulier) montrent que le vignoble se situait tout le long de la vallée de la Dordogne avec deux pôles importants autour de Bergerac et de Domme et en écharpe au nord-est du département au pied des premiers contreforts du massif central à la limite des schistes et des calcaires.

Aujourd'hui le vignoble se concentre en Bergeracois et sur le canton de Domme qui connaît un certain renouveau.

Pour le canton de Domme, l'anticlinal de Campagnac-les-Quercy constitue une pointe qui est venue s'insérer dans les calcaires crétacés.

Les formations jurassiques du Portlandien et du Kimméridgien portent des calcaires qui se délitent en plaques pour donner des pierres plates appelées lauzes. Ces plaques de calcaire ont d'ailleurs été enlevées par les vignerons des parcelles, pour former tout autour des murs ainsi que des cabanes en pierres sèches dont les plus célèbres, sur le causse de Daglan, sont classées à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

C'est cette particularité géologique qui à fait que le vignoble s'est maintenu et développé sur ce territoire. Comme dans tout le Sud-Ouest, la vigne s'est implantée en Périgord à l'époque romaine.

Depuis l'origine, c'est la rivière Dordogne, seul vecteur de transport par l'intermédiaire des gabares, qui a joué un rôle déterminant sur le commerce des vins dits du haut pays.

Les vins qui descendaient de la Dordogne, mais aussi de la Garonne, du Lot et du Tarn ont pu se maintenir et se développer jusqu'aux ravages du phylloxéra, apparu vers 1880. Le vignoble a continué à régresser suite au deuxième coup fatal porté par la Première Guerre Mondiale qui a privé les vignobles d'une génération d'hommes. Il s'est maintenu essentiellement en Bergeracois.

L'encépagement, à base de cépages aquitains et locaux, est largement dominé par le merlot et les cabernets en rouge et le sauvignon et le sémillon en blanc avec parfois un peu de chardonnay.

De cette complémentarité, les vins rouges vont tirer souplesse et moelleux avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

Les vins destinés à être partiellement désalcoolisés présentent les caractéristiques de l'IGP.

Les vins partiellement désalcoolisés de l'indication géographique protégée «Périgord» conservent leurs qualités gustatives et aromatiques. Les vins blancs, rosés et rouges partiellement désalcoolisés sont limpides, fruités, frais, harmonieux, bien équilibrés, souples. Ils sont légers et faciles à boire.

La région de Domme du fait de son éloignement de Bordeaux a moins souffert de la guerre de cent ans. Pendant toute la période qui a suivi la guerre de cent ans, on s'efforce de restaurer le vignoble et de planter de nouvelles vignes comme l'attestent de nombreux documents notariés.

Vers 1260, le Comte de Toulouse percevait la Vinée sur certains territoires dans la région de Domme. La vente de vin à Sarlat est réglementée par les anciens statuts de 1288 confirmés par les lettres patentes de 1299.

La production actuelle dans la région de Domme se décline en vins rouges et rosés. Les vins rouges sont des vins fruités et souples. Ceux élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

Les vins rosés bénéficiant de la mention «Vin de Domme», d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

Le vin de Domme revendique son appartenance au vignoble aquitain avec un encépagement dominé par le merlot N et le cabernet franc N. alors que le cot N, très présent dans le département voisin du Lot est ici peu développé.

Avec l'association des amis du vin de Domme qui regroupe plus de 2 000 adhérents dont les 15 producteurs vignerons, c'est la totalité d'une petite région rurale qui a su se regrouper et unir ses efforts pour maintenir ce vignoble prestigieux et dont la notoriété se développe autour de structures coopératives dynamiques. Les liens historiques et culturels avec le grand voisin bordelais ont marqué le vignoble du Périgord. S'il y a une continuité géomorphologique et climatique, il y a aussi une continuité culturale et l'encépagement est constitué par les mêmes cépages aquitains.

Les liens commerciaux ont permis de maintenir un dialogue et un échange de savoir-faire entre les deux communautés viticoles voisines.

La production totale des vins de pays du département de la Dordogne est réalisée par 25 producteurs dont 6 caves-coopératives et elle représente en moyenne 8 500 hectolitres de vins rouges et rosés et 2 500 hectolitres de vins blancs.

Le 12 septembre 1784, la communauté de Domme instaure le principe du ban des vendanges «afin de conserver la réputation des vins du pays qui ne peut que se perdre si les vendanges se font avant que les raisins aient acquis leur parfaite maturité».

Les chais se trouvent principalement à proximité immédiate des ports d'embarquement à savoir ceux de Domme et de Castelnaud afin de permettre la descente des vins sur des gabarres.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra porte un premier coup fatal au vignoble qui comptait alors plus de 2 800 hectares de vigne.

Il faudra attendre 1993 pour qu'une association composée d'agriculteurs, de techniciens agricoles et d'élus locaux se créée et permette la reconstitution du vignoble.

Les vins du Périgord tirent leur expression des plateaux calcaires où les vignes sont majoritairement implantées. Ces sols bénéficient de capacités drainantes qui favorisent l'expression de vins blancs et rosés, frais, dotés d'un bon degré d'acidité. Le bon régime hydrique des sols associé aux influences océaniques permettent une bonne maturité phénolique des raisins et ainsi, l'expression de vins rouges marqués par leurs tanins.

L'influence de la Vallée de la Dordogne ouverte sur une influence océanique plus marquée confère aux vins bénéficiant de la mention «vin de Domme» plus de souplesse et de fruité.

Jouissant d'une réputation ancienne, les vins du Périgord et de Domme bénéficient également de l'activité touristique qui gravite autour du site exceptionnel tout proche de la bastide médiévale de Sarlat, accueillant près de 2 millions de visiteurs par an et dans laquelle sont tournés de nombreux films historiques.

Aux côtés des autres produits de la gastronomie locale: la noix, la fraise, la châtaigne mais aussi le cabécou et l'agneau sans oublier la truffe et les cèpes, les vins du Périgord contribuent à la renommée de cette région touristique.

L'évolution des habitudes de consommation des vins, avec notamment une préoccupation des consommateurs pour une alimentation plus saine et moins calorique, a conduit certains producteurs de l'IGP Périgord à orienter une partie de leur production vers des vins partiellement désalcoolisés répondant ainsi, à cette exigence sociétale. D'autre part, l'identité des vins de l'IGP Périgord, caractérisée par leur souplesse et leur profil fruité, pourra être conservée pour les vins partiellement désalcoolisés renforçant ainsi la réputation de l'IGP.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le logo IGP du l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention «Indication géographique protégée» est remplacée par la mention traditionnelle «Vin de pays».

L'indication géographique protégée «Périgord» peut être complétée par le nom d'une des unités géographiques complémentaires suivantes selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.: «Dordogne» et «Vin de Domme».

Les dimensions des caractères des noms des unités géographiques «Dordogne» et «Vin de Domme» ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique «Périgord».

L'indication géographique protégée «Périgord» peut être complétée par:

le nom d'un à plusieurs cépages

les mentions «primeur» ou «nouveau».

La mention «Vin partiellement désalcoolisé» est présente sur l'étiquette des vins partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Périgord».

Lien vers le cahier des charges du produit

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