C/2025/5430

9.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5430)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Périgord»

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Périgord»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'Agricoltura, dell'agroalimentare e delle risorse forestali

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Périgord» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Introduzione della dealcolizzazione parziale

Il gruppo di produttori dell'IGP chiede di introdurre la dealcolizzazione parziale nel disciplinare dell'IGP «Périgord».

Per rispondere a questa richiesta da parte della società, i produttori dell'IGP intendono aggiungere un nuovo prodotto a quelli già proposti nell'ambito della denominazione, diversificando così la loro gamma di prodotti IGP.

Il gruppo di produttori dell'IGP motiva la sua domanda con l'evoluzione delle tendenze sociali e delle abitudini di consumo. La crescente preoccupazione per la salute, la maggiore consapevolezza degli effetti dell'alcol e l'adozione, da parte di un numero crescente di francesi, di uno stile di vita più sano hanno portato a una riduzione del consumo. A ciò va aggiunta un'evoluzione dei gusti dei consumatori.

Nell'ambito dell'introduzione della dealcolizzazione parziale dei vini, si propone di apportare al disciplinare dell'IGP «Périgord» le modifiche elencate di seguito.

— Tipi di prodotto: introduzione di vini rossi, rosati e bianchi fermi parzialmente dealcolizzati.

— Caratteristiche analitiche: aggiunta di un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo compreso tra 6 % e 9 % per i vini parzialmente dealcolizzati.

— Caratteristiche organolettiche: descrizione del prodotto.

— Zona geografica/zona di prossimità immediata: la raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e la dealcolizzazione dei vini parzialmente dealcolizzati hanno luogo nell'insieme della zona geografica e della zona di prossimità immediata dell'IGP «Périgord».

— Assortimento varietale i vini parzialmente dealcolizzati sono ottenuti dall'insieme dei vitigni previsti dal disciplinare dell'IGP «Périgord».

— Resa massima di produzione: i vini parzialmente dealcolizzati sono prodotti entro il limite della resa massima per ettaro prevista dal disciplinare dell'IGP «Périgord», ossia 120 hl/ha.

— Processi di dealcolizzazione: utilizzo dei processi di dealcolizzazione autorizzati dalla regolamentazione.

— Legame con la zona geografica: il legame con la zona geografica è stato modificato al fine di includere:

  — al paragrafo «Specificità del prodotto»: le caratteristiche dei vini parzialmente dealcolizzati.

  — al paragrafo «Legame causale»: un riferimento ai vini parzialmente dealcolizzati (reputazione e legame con il territorio).

— Condizioni di presentazione ed etichettatura: La menzione «Vin partiellement désalcoolisé» (vino parzialmente dealcolizzato) è obbligatoria.

— Obblighi di dichiarazione: è aggiunta una dichiarazione relativa ai vini destinati alla dealcolizzazione.

— Principali punti da controllare: i vini destinati al trattamento di dealcolizzazione saranno sottoposti a un controllo sistematico, così come i vini parzialmente dealcolizzati.

Il documento unico è modificato di conseguenza ai punti «Descrizione del vino o dei vini», «Zona geografica delimitata», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«Périgord»

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP — Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

L'indicazione geografica protetta «Périgord» è riservata ai vini rossi, rosati e bianchi fermi e ai vini rossi, rosati e bianchi fermi parzialmente dealcolizzati. I vini fermi che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Périgord» hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 10,5 %. I vini parzialmente dealcolizzati che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Périgord» hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra il 6 % e il 9 %.

I tenori (minimo o massimo) di acidità totale, anidride solforosa totale e acidità volatile e il titolo alcolometrico volumico totale sono stabiliti dalla normativa dell'Unione. La complementarietà dei vitigni aquitani e locali conferisce ai vini rossi morbidezza e rotondità, che, accompagnate da tannini talvolta leggermente granulosi, assicurano a tali vini un certo carattere. I vini rosati sono fruttati al naso e caratterizzati nel finale da una piacevole freschezza. I vini bianchi secchi sono pure fruttati e leggeri al palato, ma con un bel volume e una punta di acidità nel finale. I vini rossi che beneficiano della menzione «Vin de Domme» sono fruttati e morbidi. I vini affinati in botti di rovere presentano un colore rosso rubino e aromi fruttati caratterizzati da accenni di liquirizia e leggere note di legno. I vini rosati che beneficiano della menzione «Vin de Domme» presentano un colore intenso e risultano molto espressivi al naso, con note di frutti rossi. Al palato, tali vini sono caratterizzati da un bell'equilibrio, con un certo volume e un finale lungo e caldo con un tocco di freschezza. I vini destinati alla dealcolizzazione parziale presentano le caratteristiche dell'IGP. I vini parzialmente dealcolizzati che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Périgord» conservano le loro qualità gustative e aromatiche. I vini rossi, bianchi e rosati parzialmente dealcolizzati sono fruttati, freschi, armonici, equilibrati e morbidi. Sono leggeri e beverini.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rese massime*

120 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e la dealcolizzazione parziale dei vini a indicazione geografica «Périgord» hanno luogo nel dipartimento Dordogne nel territorio del seguente comune del dipartimento del Lot: Salviac.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

Il Périgord, corrispondente grossomodo al dipartimento della Dordogna, si trova nella Francia sudoccidentale e rappresenta una regione di transizione tra il Massiccio centrale ormai eroso e il vasto bacino sedimentario aquitano.

La zona è attraversata da nord-est a sud-ovest da una rete idrografica composta, tra l'altro, dall'Isle, dalla Vézère e dai relativi affluenti, ma soprattutto a sud del dipartimento dalla Dordogna.

Il Périgord beneficia appieno delle influenze atlantiche, sia in termini di temperature che di pluviometria. Il gradiente di temperatura diminuisce da sud-ovest verso nord-est all'aumentare dell'altitudine. La pluviometria, invece, segue l'andamento inverso.

Il clima è un clima oceanico attenuato, caratterizzato da escursioni termiche annuali maggiori e da precipitazioni meno abbondanti rispetto al litorale aquitano .La primavera è generalmente più umida rispetto all'inverno e i venti dominanti sono quelli del settore occidentale.

Sotto il profilo geomorfologico, la zona di produzione è un *causse* arido caratterizzato da numerosi fenomeni carsici (grotte, voragini, doline, inghiottitoi e risorgive) e attraversato dalla valle molto incassata del Céou.

Il paesaggio presenta molti contrasti, con qualche zona cerealicola nel fondovalle, versanti scoscesi e margini d'altopiano dove affiora il calcare e cresce solo una vegetazione composta da boschi cedui di lecci e da ginepri.

Le zone di coltivazione si situano sulle sommità degli altopiani e dei dorsi dei rilievi, dove il calcare è stato eroso a sufficienza da sostenere uno strato di terreno.

Se la foresta domina nelle zone calcaree incolte, l'agricoltura si concentra sulle alteriti, con qualche attività di cerealicoltura e di allevamento ovino, ma anche di coltivazione di noci, di produzione di fragole nel settore di Nabirat e di coltivazione del tabacco nella valle della Dordogna.

I vigneti trovano naturalmente il proprio posto sugli altopiani calcarei ben esposti e ben areati.

I cartografi del XVIII secolo (Belleyme in particolare) indicano che i vigneti si estendevano lungo tutta la valle della Dordogna, con due poli importanti intorno a Bergerac e Domme, e in una fascia situata nella parte nordorientale del dipartimento, ai piedi dei primi contrafforti del Massiccio centrale al limite degli scisti e dei calcari.

Attualmente i vigneti si concentrano nella regione di Bergeracois e nel cantone di Domme, che assiste a una certa rinascita.

Nel cantone di Domme, l'anticlinale di Campagnac-les-Quercy rappresenta una punta inseritasi progressivamente nei calcari cretacei.

Sulle formazioni giurassiche del Portlandiano e del Kimmeridgiano poggiano calcari che si sfaldano in placche dando vita a pietre piatte chiamate lose. I viticoltori hanno rimosso le placche calcaree dalle parcelle per costruirvi intorno dei muretti e delle casupole in pietra a secco di cui le più celebri, sul *causse* di Daglan, sono iscritte nel registro supplementare dei monumenti storici.

È proprio grazie a tale particolare situazione geologica che i vigneti sono stati mantenuti e sviluppati nella zona. Così come nel resto della Francia sudoccidentale, nel Périgord la vigna è stata impiantata in epoca romana.

Fin dall'inizio, a svolgere un ruolo determinante nel commercio dei vini chiamati *haut pays* è stato il fiume Dordogna, unico canale di trasporto per le gabarre.

I vini che discendevano la Dordogna, ma anche la Garonna, il Lot e il Tarn, hanno continuato a essere prodotti e a svilupparsi fino alle devastazioni causate dalla filossera, comparsa verso il 1880. I vigneti hanno poi continuato a diminuire a seguito del secondo colpo fatale inferto dalla Prima guerra mondiale, che ha privato i vigneti di una generazione di uomini. La coltivazione della vite si è così ridotta fondamentalmente alla regione di Bergerac.

L'assortimento varietale, composto da vitigni aquitani e locali, è ampiamente dominato dal Merlot e dai Cabernet tra le varietà rosse e dal Sauvignon e dal Sémillon tra quelle bianche, cui si aggiungono talvolta quantità limitate di Chardonnay.

Tale complementarietà conferisce ai vini rossi morbidezza e amabilità, che, accompagnate da tannini talvolta leggermente granulosi, assicurano a tali vini un certo carattere.

I vini rosati sono fruttati al naso e caratterizzati nel finale da una piacevole freschezza.

I vini bianchi secchi sono pure fruttati e leggeri al palato, ma con un bel volume e una punta di acidità nel finale.

I vini destinati alla dealcolizzazione parziale presentano le caratteristiche dell'IGP.

I vini parzialmente dealcolizzati che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Périgord» conservano le loro qualità gustative e aromatiche. I vini rossi bianchi, rosati e rossi parzialmente dealcolizzati sono limpidi, fruttati, freschi, armonici, ben equilibrati e morbidi. Sono leggeri e beverini.

Grazie alla lontananza da Bordeaux, la regione di Domme ha sofferto meno la guerra dei cent'anni. Come attestato da numerosi documenti notarili, nel periodo successivo a tale conflitto si è cercato di ripristinare i vigneti e impiantare nuove vigne.

Verso il 1260, il Conte di Tolosa riceveva il raccolto da alcuni territori della regione di Domme. La vendita di vini a Sarlat è regolamentata dagli antichi statuti del 1288, confermati dalle lettere patenti del 1299.

La produzione attuale nella regione di Domme consta di vini rossi e rosati. I vini rossi sono fruttati e morbidi. Quelli affinati in botti di rovere presentano un colore rosso rubino e aromi fruttati caratterizzati da accenni di liquirizia e leggere note di legno.

I vini rosati che beneficiano della menzione «Vin de Domme» presentano un colore intenso e risultano molto espressivi al naso, con note di frutti rossi. Al palato, tali vini sono caratterizzati da un bell'equilibrio, con un certo volume e un finale lungo e caldo con un tocco di freschezza.

I vini della regione di Domme rivendicano la propria appartenenza alla zona vitivinicola aquitana con un assortimento varietale dominato dal Merlot N e il Cabernet franc N, mentre il Cot N, molto presente nel vicino dipartimento del Lot, qui è poco coltivato.

Con l'associazione degli amici del vino di Domme, che riunisce oltre 2 000 aderenti, di cui i quindici produttori viticoltori, un'intera piccola regione rurale ha saputo raggrupparsi e unire i propri sforzi per mantenere il prestigio di tale vigneto, la cui notorietà si sviluppa attorno a strutture cooperative dinamiche. I legami storici e culturali con l'importante regione limitrofa di Bordeaux hanno lasciato la loro impronta sui vigneti di Périgord. Oltre che da una continuità geomorfologica e climatica, le due zone sono legate anche da una continuità culturale e l'assortimento varietale è composto dagli stessi vitigni aquitani.

Inoltre i legami commerciali hanno consentito di portare avanti un dialogo e uno scambio di competenze tra le due comunità viticole limitrofe.

La produzione totale di *vins de pays* del dipartimento della Dordogna, riconducibile a 25 produttori, di cui sei cantine cooperative, è pari in media a 8 500 ettolitri di vini rossi e rosati e 2 500 ettolitri di vini bianchi.

Il 12 settembre 1784, la comunità di Domme introduce il principio del decreto per la vendemmia, «al fine di preservare la reputazione dei vini della regione, che non può che andare perduta se le uve sono raccolte prima che abbiano raggiunto una perfetta maturazione».

Le cantine di elaborazione sono situate principalmente nelle immediate vicinanze dei porti d'imbarco, vale a dire quelli di Domme e di Castelnaud, per consentire la discesa dei vini con le gabarre.

Alla fine del XIX secolo, la filossera assesta un primo colpo fatale ai vigneti, che contavano all'epoca oltre 2 800 ettari di vigne.

Occorrerà attendere fino al 1993 perché un gruppo di agricoltori, tecnici agricoli e rappresentanti locali si riunisca in un'associazione e consenta la ricostituzione dei vigneti.

I vini del Périgord traggono la propria identità dagli altopiani calcarei, in cui è impiantata la maggior parte delle vigne. Tali terreni mostrano una capacità drenante tale da favorire la produzione di vini bianchi e rosati, freschi e dotati di un buon grado di acidità. Il buon regime idrico dei terreni, insieme alle influenze oceaniche, consente una buona maturità fenolica delle uve, che si esprime in vini rossi caratterizzati dai loro tannini.

L'influsso della valle della Dordogna, aperta a un'influenza oceanica più marcata, conferisce ai vini che beneficiano della menzione «Vin de Domme» maggiore morbidezza e frutto.

Forti di una reputazione dalla lunga tradizione, i vini del Périgord e di Domme beneficiano anche dell'attività turistica che gravita intorno allo straordinario sito, nelle immediate vicinanze della *bastide* medievale di Sarlat, che ogni anno accoglie quasi due milioni di visitatori e dove sono girati numerosi film storici.

Insieme agli altri prodotti della gastronomia locale, come le noci, le fragole, le castagne, ma anche il cabécou e l'agnello, senza dimenticare il tartufo e i porcini, i vini del Périgord contribuiscono alla fama di tale regione turistica.

L'evoluzione delle abitudini di consumo dei vini con, in particolare, la preoccupazione dei consumatori di avere un'alimentazione più sana e meno calorica, ha indotto alcuni produttori dell'IGP Périgord a orientare parte della loro produzione verso vini parzialmente dealcolizzati, rispondendo in tal modo a questa esigenza sociale. D'altro canto, l'identità dei vini dell'IGP Périgord, caratterizzata da morbidezza e profilo fruttato, potrà essere conservata nei vini parzialmente dealcolizzati, rafforzando così la reputazione dell'IGP.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il logo IGP dell'Unione europea figura in etichetta quando la menzione «Indicazione geografica protetta» è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de pays».

L'indicazione geografica protetta «Périgord» può essere completata dal nome di una delle seguenti unità geografiche complementari, secondo le condizioni di produzione stabilite dal presente disciplinare: «Dordogne» e «Vin de Domme».

Le dimensioni dei caratteri del nome delle unità geografiche «Dordogne» e «Vin de Domme» non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome dell'indicazione geografica «Périgord».

L'indicazione geografica protetta «Périgord» può essere integrata:

dal nome di uno o più vitigni;

dalle menzioni «primeur» o «nouveau» (novello).

La menzione «Vin partiellement désalcoolisé» figura sull'etichetta dei vini parzialmente dealcolizzati che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Périgord».

Link al disciplinare del prodotto

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