C/2025/5430

9.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5430)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Périgord»

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Nome do produto**

«Périgord»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, Alimentação e Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Périgord» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Introdução da desalcoolização parcial

O agrupamento de produtores da IGP solicita a introdução da desalcoolização parcial no caderno de especificações da IGP «Périgord».

Para satisfazer esta procura, os produtores da IGP pretendem adicionar um novo produto aos produtos já oferecidos no âmbito da denominação, diversificando assim os seus produtos abrangidos pela IGP.

O agrupamento de produtores da IGP justifica o seu pedido com base na evolução das tendências societais e dos padrões de consumo. As preocupações crescentes em matéria de saúde, a maior sensibilização relativamente aos efeitos do álcool, bem como a adoção por um número crescente de franceses de um estilo de vida mais saudável, conduziram a uma diminuição do consumo. Por outro lado, os gostos dos consumidores também evoluíram.

No âmbito da introdução da desalcoolização parcial dos vinhos, são propostas as seguintes modificações do caderno de especificações da IGP «Périgord»:

— Tipos de produtos: Introdução de vinhos tranquilos parcialmente desalcoolizados tintos, rosés e brancos.

— Normas analíticas: Adição de um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo entre 6 % e 9 % para os vinhos parcialmente desalcoolizados.

— Características organoléticas: descrição do produto.

— Área geográfica/área de proximidade imediata: a vindima, a vinificação, a elaboração e a desalcoolização dos vinhos parcialmente desalcoolizados realizam-se em toda a área geográfica e na área de proximidade imediata da IGP «Périgord».

— Encepamento: Os vinhos parcialmente desalcoolizados são produzidos a partir da totalidade de castas previstas no caderno de especificações da IGP «Périgord».

— Rendimento máximo de produção: Os vinhos parcialmente desalcoolizados são produzidos dentro do limite do rendimento máximo por hectare estabelecido no caderno de especificações da IGP «Périgord», ou seja, 120 hl/ha.

— Processos de desalcoolização: utilização dos processos de desalcoolização permitidos pela regulamentação.

— Relação com a área geográfica: a relação com a área geográfica foi alterada de modo a incluir:

  — No parágrafo «Especialidade do produto»: as características dos vinhos parcialmente desalcoolizados.

  — No parágrafo «Nexo de causalidade»: uma referência a vinhos parcialmente desalcoolizados (reputação e ligação ao território).

— Regras de apresentação e rotulagem A menção «Vinho parcialmente desalcoolizado» é obrigatória.

— Obrigações em matéria de declaração: Adita-se uma declaração relativa aos vinhos destinados à desalcoolização.

— Principais pontos a verificar: Os vinhos destinados ao tratamento de desalcoolização, bem como os vinhos parcialmente desalcoolizados, serão sistematicamente controlados.

São afetadas as seguintes partes do documento único: Descrição do(s) vinho(s), Área geográfica delimitada, Relação com a área geográfica e Condições adicionais.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Périgord»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP — Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição n.º 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

A indicação geográfica protegida «Périgord» é reservada aos vinhos tranquilos tintos, rosés e brancos e aos vinhos tranquilos parcialmente desalcoolizados tintos, rosés e brancos. O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos tranquilos beneficiários da indicação geográfica protegida «Périgord» é, no mínimo, de 10,5 % vol. Os vinhos parcialmente desalcoolizados abrangidos pela Indicação Geográfica Protegida «Périgord» têm um título alcoométrico volúmico adquirido entre 6 % e 9 %.

A legislação comunitária fixa os teores (mínimo ou máximo) de acidez total, dióxido de enxofre total e acidez volátil, bem como o título alcoométrico volúmico total. Graças à complementaridade das castas aquitanas e locais, os vinhos tintos são flexíveis e arredondados, com taninos por vezes ligeiramente granulares, o que lhes confere um certo caráter. Os vinhos rosés, por outro lado, apresentam um nariz frutado e um final de boca com uma bela frescura. Os vinhos brancos secos são igualmente frutados, leves, mas com um belo volume e um final de boca com uma ponta de acidez. Os vinhos tintos com a menção «Vin de Domme» são frutados e flexíveis. Os vinhos envelhecidos em barris de carvalho têm cor vermelho-rubi e aromas frutados, com leves notas de alcaçuz e de madeira. Os vinhos rosés com a menção «Vin de Domme», de cor intensa, têm um nariz muito expressivo, com notas de frutos vermelhos. Na boca, estes vinhos caracterizam-se por um bom equilíbrio: volume, um final de boca persistente e caloroso, com frescura. Os vinhos destinados a serem parcialmente desalcoolizados têm as características da IGP. Os vinhos parcialmente desalcoolizados com a indicação geográfica protegida «Périgord» mantêm o seu sabor e as suas qualidades aromáticas. Os vinhos brancos, rosés e parcialmente desalcoolizados são frutados, frescos, harmoniosos, equilibrados e flexíveis. São leves e fáceis de beber.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no Code rural et de la pêche maritime [Código Rural e da Pesca Marítima].

5.2. *Rendimentos máximos*

120 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos, bem como a desalcoolização parcial dos vinhos abrangidos pela indicação geográfica «Périgord» são efetuadas: – no departamento da Dordogne, – no território do seguinte município do departamento de Lot: Salviac.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

O Périgord, que corresponde ao departamento da Dordogne, situa-se no sudoeste de França. É uma região de transição entre o maciço central erodido e a grande bacia sedimentar aquitana.

De nordeste a sudoeste, é atravessado por uma rede hidrográfica que inclui, nomeadamente, os rios Isle, Vézère e os seus afluentes, mas sobretudo, no sul do departamento, o rio Dordogne.

O Périgord beneficia plenamente das influências atlânticas, tanto em termos de temperatura como de pluviosidade. O gradiente de temperatura diminui de sudoeste para nordeste, à medida que a altitude aumenta. Quanto à pluviosidade, passa-se o inverso.

O clima é do tipo suboceânico, com maior amplitude térmica anual e menor pluviosidade do que no litoral aquitano. A primavera é geralmente mais húmida do que o inverno e os ventos dominantes sopram de oeste.

Em termos geomorfológicos, a área de produção é um planalto calcário árido com numerosas características cársicas (grutas, falhas profundas, dolinas, perdas e ressurgências), atravessado pelo vale escarpado do rio Céou.

A paisagem revela grandes contrastes, com algumas zonas de cultivo de cereais no fundo dos vales, declives acentuados e rebordos de planalto com afloramentos calcários e matas de azinheiras e zimbro por única vegetação.

As zonas de cultivo situam-se no cimo dos planaltos e das cumeadas, onde o calcário se encontra suficientemente erodido para servir de suporte ao solo.

Embora as florestas predominem, nas zonas calcárias não cultivadas, a agricultura está também presente, com algum cereal, criação de ovinos e produção de nozes, bem como de morangos, no setor de Nabirat, e algum tabaco, no vale do rio Dordogne.

A vinha encontra naturalmente o seu lugar nos planaltos calcários soalheiros e ventilados.

Os cartógrafos do século XVIII (Belleyme, em especial) mostram que as vinhas se situavam ao longo de todo o vale do rio Dordogne, com dois polos importantes em torno de Bergerac e de Domme e alongando-se a nordeste do departamento pelo sopé dos primeiros contrafortes do maciço central, na zona limítrofe entre os xistos e os calcários.

Atualmente, a vinha concentra-se em Bergeracois e no cantão de Domme, que tem registado uma certa retoma.

No cantão de Domme, o anticlinal de Campagnac-les-Quercy forma uma ponta que se inseriu nos calcários do Cretáceo.

As formações jurássicas (do Kimmeridgiano e Portlandiano) contêm calcário que se desagrega em placas, dando origem a pedras planas denominadas «lauzes». Estas placas calcárias foram, aliás, removidas das parcelas pelos vinicultores, para construir muros em redor das mesmas e pequenas casas de pedra seca, das quais as mais famosas, no planalto calcário de Daglan, estão classificadas no Inventaire supplémentaire des monuments historiques [Inventário adicional dos monumentos históricos].

Esta especificidade geológica é responsável pela manutenção e desenvolvimento da vinha nesta área. Tal como em toda a região do Sudoeste, a implantação da vinha no Périgord data da época romana.

Foi o rio Dordogne, via de transporte única, por meio das gabarras, que desempenhou desde sempre um papel decisivo no comércio dos vinhos do chamado «haut pays».

Os vinhos que desciam o rio Dordogne, mas também o Garonne, o Lot e o Tarn, conseguiram manter-se e desenvolver-se, até à devastação provocada pela filoxera, por volta de 1880. Após o segundo golpe fatal, consequência da Primeira Guerra Mundial, que as privou de uma geração de homens, as vinhas continuaram a diminuir, tendo-se mantido sobretudo em Bergeracois.

O encepamento, à base de castas aquitanas e locais, é dominado, em grande medida, pelas castas *merlot* e cabernet, nos vinhos tintos, e *sauvignon* e *semillon*, nos brancos, por vezes com um pouco de *chardonnay*.

Graças a esta complementaridade, os vinhos tintos são flexíveis e macios, com taninos por vezes ligeiramente granulares, o que lhes confere um certo caráter.

Os vinhos rosés, por outro lado, apresentam um nariz frutado e um final de boca com uma bela frescura.

Os vinhos brancos secos são igualmente frutados, leves, mas com um belo volume e um final de boca com uma ponta de acidez.

Os vinhos destinados a serem parcialmente desalcoolizados têm as características da IGP.

Os vinhos parcialmente desalcoolizados com a indicação geográfica protegida «Périgord» mantêm o seu sabor e as suas qualidades aromáticas. Os vinhos brancos, rosés e parcialmente desalcoolizados são límpidos, frutados, frescos, harmoniosos, equilibrados e flexíveis. São leves e fáceis de beber.

A região de Domme, devido à sua distância de Bordéus, sofreu menos o impacto da Guerra dos Cem anos. Ao longo do período que se seguiu a esta, foram envidados esforços para recuperar as vinhas e plantar novas cepas, como atestam numerosos documentos notariais.

Por volta de 1260, o conde de Toulouse recebia a «Vinée» de certos territórios da região de Domme. A venda de vinho em Sarlat era regulamentada pelos antigos estatutos de 1288, tal como confirmado pelas cartas patentes de 1299.

A produção atual na região de Domme é constituída por vinhos tintos e rosés. Os vinhos tintos são frutados e flexíveis. Os vinhos envelhecidos em barris de carvalho têm cor vermelho-rubi e aromas frutados, com leves notas de alcaçuz e de madeira.

Os vinhos rosés com a menção «Vin de Domme», de cor intensa, têm um nariz muito expressivo, com notas de frutos vermelhos. Na boca, estes vinhos caracterizam-se por um bom equilíbrio: volume, um final de boca persistente e caloroso, com frescura.

Os vinhos de Domme inscrevem-se claramente na vinha aquitana, com um encepamento dominado pelas castas *merlot* N e *cabernet-franc* N, ao passo que a casta *cot* N, muito presente no departamento vizinho, Lot, não se encontra aqui tão desenvolvida.

A Association des amis du vin de Domme, com mais de 2 000 membros, incluindo os 15 produtores viticultores, representa a totalidade de uma pequena região rural, capaz de se reunir e de unir os seus esforços para manter esta vinha prestigiada, cuja notoriedade se desenvolve em torno de estruturas cooperativas dinâmicas. Os laços históricos e culturais com o grande vizinho de Bordéus marcaram a vinha do Périgord. Para além da continuidade geomorfológica e climática, também existe continuidade no cultivo e o encepamento é constituído pelas mesmas castas aquitanas.

As relações comerciais permitiram manter um diálogo e intercâmbio de saberes entre as duas comunidades vitícolas vizinhas.

A totalidade da produção de vinhos da região do departamento da Dordogne é obra de 25 produtores, incluindo 6 adegas cooperativas, e representa, em média, 8 500 hectolitros de vinhos tintos e rosés e 2 500 hectolitros de vinhos brancos.

Em 12 de setembro de 1784, a comunidade de Domme introduziu o princípio do edital de colheita «a fim de preservar a reputação dos vinhos da região, que inevitavelmente se perde se as uvas forem vindimadas antes de estarem completamente maduras».

As adegas situavam-se sobretudo na proximidade imediata dos portos de embarque, nomeadamente dos portos de Domme e Castelnaud, para possibilitar a descida dos vinhos nas gabarras.

No final do século XIX, um primeiro golpe, a filoxera, atingiu a vinha, na altura com mais de 2 800 hectares.

Só em 1993 foi criada uma associação de agricultores, técnicos agrícolas e representantes eleitos locais, para recuperar as vinhas.

A expressividade dos vinhos do Périgord deve-se aos planaltos calcários, onde as vinhas estão principalmente implantadas. A capacidade de drenagem destes solos favorece a expressão de vinhos brancos e rosés, frescos e com um bom nível de acidez. O salutar regime hídrico dos solos, juntamente com as influências oceânicas, possibilita uma boa maturação fenólica das uvas e, assim, a expressão tânica dos vinhos tintos.

A influência do vale do rio Dordogne, inserida na influência oceânica mais acentuada, confere aos vinhos com a denominação «vin de Domme» um caráter mais flexível e frutado.

Os vinhos do Périgord e de Domme, com uma reputação de longa data, também beneficiam da atividade turística em torno do local excecional, junto à fortaleza medieval de Sarlat, que acolhe quase 2 milhões de visitantes por ano e onde são filmados muitos filmes históricos.

Juntamente com outros produtos da gastronomia local (nozes, morangos, castanhas, queijo «cabécou» e borrego, sem esquecer as trufas e cepes), os vinhos do Périgord contribuem para o renome desta região turística.

A evolução dos hábitos de consumo dos vinhos, com a preocupação dos consumidores por uma dieta mais saudável e menos calórica, levou alguns produtores da IGP Périgord a orientar parte da sua produção para vinhos parcialmente desalcoolizados, satisfazendo assim esta procura. Por outro lado, é possível manter a identidade dos vinhos da IGP Périgord, caracterizada pela sua flexibilidade e perfil frutado, para os vinhos parcialmente desalcoolizados, reforçando assim a reputação da IGP.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Se a menção «indicação geográfica protegida» for substituída pela menção tradicional «Vin de Pays», o logótipo da IGP da União Europeia deve figurar no rótulo.

A indicação geográfica protegida «Périgord» pode ser completada com um dos seguintes nomes das unidades geográficas complementares, em conformidade com as condições de produção definidas no caderno de especificações: «Dordogne» e «Vin de Domme».

As dimensões dos carateres do nome das unidades geográficas «Dordogne» e «Vin de Domme» não podem exceder, em altura ou em largura, a dos carateres que compõem o nome da indicação geográfica «Périgord».

A indicação geográfica protegida «Périgord» pode ser completada com:

o nome de uma ou mais castas,

as menções «primeur» (temporão) ou «nouveau» (novo).

A menção «Vin partiellement désalcoolisé» deve constar do rótulo dos vinhos parcialmente desalcoolizados com a indicação geográfica protegida «Périgord».

Hiperligação para o caderno de especificações

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