C/2025/6751

19.12.2025

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/2025/6751)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Côtes de Gascogne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Côtes de Gascogne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

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

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

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.

[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).

La demande de modification de l'IGP «Côtes de Gascogne» 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».

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

Titre

Ajout de variétés de raisins

Description

Le groupement de producteur des vins des côtes de Gascogne sollicite une modification de l'encépagement par l'introduction de six variétés résistantes, à savoir:

— Floréal B

— Voltis B

— Artaban N

— Vidoc N

— Souvignier Gris B

— Sauvignac B

L'introduction de variétés dits «tolérantes» répond aux préoccupations environnementales exprimées par les acteurs de la viticulture du Sud-Ouest. L'introduction de ces variétés tolérantes à l'oïdium et au mildiou notamment, permettant une réduction de l'utilisation de produits de traitement nocifs, par une diminution de la fréquence des traitements et des quantités utilisées, répond à cette orientation et une réduction du nombre de passage nécessaire à assurer cette protection limitant ainsi l'impact carbone. Le recours à ces variétés permettra de limiter les impacts sur la biodiversité, et ainsi répondre aux attentes sociétales de plus en plus fortes.

Le profil aromatique du vin a été caractérisé dans le cadre des expérimentations menées pour chaque variété tolérante.

Les éléments observés ne démontrent pas d'inadéquation de ces cépages aux conditions de production du cahier des charges de ces deux IGP tant sur le plan agronomique que sur le plan œnologique.

Au vu des résultats de dégustation et des descriptifs organoleptiques, les vins issus de ces variétés tolérantes répondent au descriptif produit présenté dans le cahier des charges de l'IGP.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Actualisation de l'aire géographique et de la zone de proximité immédiate

Description

Une actualisation de l'aire géographique et de la zone de proximité immédiate afin de supprimer toute référence aux arrondissements et cantons et passer à une liste de communes.

Cette actualisation ne modifie ni l'aire géographique ni la zone de proximité immédiate.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Côtes de Gascogne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1162-AM01 — 22.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Côtes de Gascogne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

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

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

16. Vin issu de raisins surmûris

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquille rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

Arôme/Nez

Les vins produits sont marqués par une fraîcheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales.

Goût/Bouche

Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» présentent les caractéristiques suivantes:

— un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.

— une teneur en acidité volatile maximale de: 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) pour les vins rouges,

— une teneur en anhydride sulfureux maximale de: 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose),

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins tranquilles rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles blancs, rosé et vins de raisins surmûris blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs.

Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini.

Arôme/Nez

Les vins produits sont marqués par une fraîcheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales.

Goût/Bouche

Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre.

Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» présentent les caractéristiques suivantes:

— un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.

— une teneur en acidité volatile maximale de:

— 12,24 meq/l (0,60 g/l H2SO4) pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose),

— 14,28 meq/l (0,70 g/l H2SO4) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose).

— une teneur en anhydride sulfureux maximale de:

— 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose),

— 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose).

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'édulcoration des vins tranquilles ne peut augmenter de plus de 1,0 % vol. le titre alcoométrique total du vin en cause. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Les vins et vins de raisins surmûris

Rendement maximal:

Rendement maximal:	120
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Arrufiac B - Arrufiat

— Artaban N

— Baroque B

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chenin B

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Colombard B

— Cot N - Malbec

— Courbu noir N

— Egiodola N

— Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Floreal B

— Folle blanche B

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Gros Manseng B

— Jurançon noir N - Dame noire

— Listan B - Palomino

— Manseng noir N

— Marselan N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Perdea B

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Raffiat de Moncade B

— Sauvignac B

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

— Semillon B

— Souvignier gris B

— Syrah N - Shiraz

— Tannat N

— Ugni blanc B

— Vidoc N

— Viognier B

— Voltis B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique «Côtes de Gascogne» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Gers: toutes les communes.

— Département des Landes: communes d'Aire-sur-l'Adour (Partie située en rive droite de l'Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (Partie située à l'est de la route de Bordeaux à Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (Partie située à l'est de la route de Bordeaux à Pau), Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (Partie située à l'est de la route de Bordeaux à Pau);

— Département du Lot-et-Garonne: communes d'Andiran, Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» complétée du nom de l'unité géographique «Condomois» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Gers: communes d'Ayguetinte, Beaucaire, Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Montréal, Mouchan,La Romieu, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy, La Sauvetat, Valence-sur-Baïse.

— Département du Lot-et-Garonne: communes de Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☑ autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique se situe en Gascogne, une province historique du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Elle se situe dans les régions Aquitaine et Midi-

Pyrénées et s'étend sur le département du Gers et en partie sur les départements des Landes et du Lot et Garonne. Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre, l'est de la zone est marquée par une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été. Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les sables fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boulbènes. Les sables fauves sont progressivement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des sables fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau. Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des productions viticoles en AOP et en IGP (Armagnac, Floc de Gascogne) ou l'élevage avicole et des palmipèdes gras. Le Condomois correspond à une petite région située autour de la ville de Condom, de part et d'autre de la Baïse. C'est le secteur le plus chaud et sec de la zone géographique des Côtes de Gascogne. Les sols sont principalement argilo-calcaires, développés sur la molasse et les bancs calcaires. Sa zone géographique s'étend essentiellement sur le canton de Condom et sur le territoire de quelques communes voisines, du Gers et du Lot-et-Garonne. La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV ème siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins de Gascogne connurent leur apogée aux XIII ème et surtout au XIV ème siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le «Privilège de Bordeaux» interdit aux vins du «Haut pays» dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVII ème et XVIII ème siècles. Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble. Au cours du XX ème siècle le vignoble essentiellement destiné à la distillation se reconstruit. La diminution de la consommation d'alcool conduit le vignoble à se diversifier naturellement vers la production de vins tranquilles. Le syndicat des producteurs de vin de pays Côtes de Gascogne est créé le 15 mai 1979. La reconnaissance des vins de pays «Côtes de Gascogne» et «Côtes du Condomois» intervient par décret du 25 janvier 1982. Sept caves coopératives ou unions de caves coopératives regroupant plus d'un millier de producteurs, plus de 200 caves particulières et une dizaine de négociants-vinificateurs assurent aujourd'hui cette production. Les Côtes de Gascogne sont élaborés à partir d'un encépagement local typique du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) et des métis issus de cépages locaux se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement. La moitié des produits est commercialisée avec la mention d'un ou plusieurs cépages. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés en Gascogne depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement tradition et technologies des plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs. Les vins de Côtes de Gascogne sont connus internationalement pour leurs vins blancs (90 % des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges (50 000 hl) ont également acquis une réelle notoriété régionale et si les vins rosés (30 000 hl) ont très fortement progressé en volume ces dernières années. En près de 30 ans, la production a atteint un potentiel commercial annuel de 100 millions de bouteilles (750 000 hectolitres). Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les vins IGP «Côtes de Gascogne» s'intègrent pleinement dans cette dynamique. Les vins de cette zone ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment à la commercialisation vers le nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages «internationaux». Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques, frais et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, 75 % des vins sont commercialisés à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe, et les marchés nord-américains et asiatiques se développent.

Catégorie de produit de la vigne

16. Vin issu de raisins surmûris

Résumé du lien

L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

La production et la commercialisation de vins IGP des Côtes de Gascogne blancs moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petit et Gros Mansengs connaissent un réel succès depuis quelques années et il se produit également en Côtes de Gascogne, un des rares vins blancs primeurs français, commercialisés à plus d'un million de bouteilles par an.

Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini. L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

La grande diversité de sols et de topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux cépages cultivés. Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogéne, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

1. Dérogation relative à la production dans la zone géographique

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» est constituée par: - dans le département des Pyrénées Atlantiques: - canton de Garlin: toutes les communes, - canton de Lembeye: toutes les communes. - dans le département des Hautes Pyrénées: - canton de Castelnau Rivière basse: toutes les communes, - canton de Maubourguet: toutes les communes. - dans le département des Landes: - canton d'Aire-sur-l'Adour: Aire-sur-l'Adour (partie rive gauche de l'Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan, - canton de Gabarret: Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets, - canton de Geaune: toutes les communes, - canton de Grenade-sur-l'Adour: Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour, - canton de Roquefort: Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran, - canton de Villeneuve-de-Marsan: Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (partie à l'ouest de la route de Bordeaux–Pau) et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'ouest de la route de Bordeaux–Pau). - dans le département du Lot-et-Garonne: - canton Houelliès: Boussès et Durance, - canton de Lavardac: Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac et Montesquieu, - canton d'Astaffort: toutes les communes, - canton de Francescas: Lamontjoie, Nomdieu et Saint-Vincent-de-Lamontjoie, - canton de Laplume: toutes les communes, - canton de Nérac: Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon et Saumont. - dans le département du Tarn-et-Garonne: - canton d'Auvillar: toutes les communes.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (UE) 2019/33 du la Commission, la zone de proximité immédiate correspond à la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

2. Dérogation relative à la production dans la zone géographique

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le logo IGP de 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 «Côtes de Gascogne» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande «Sud-ouest». L'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite «Condomois», selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges. L'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée «Côtes de Gascogne» peut être complétée, pour les vins tranquilles, par les mentions «primeur» ou «nouveau».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-72ef82d0-3baf-4cc9-b5d7-f8559309f96e