C/2026/5555

27.10.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5555)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION À L'ÉCHELLE DE L'UNION DU CAHIER DES CHARGES

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

«Côtes du Lot»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1218-AM01 — 14.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Côtes du Lot»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

France

5. **Rubrique du cahier des charges et du document unique faisant l'objet de la ou des modification(s)**

Catégorie de produit(s)

Rubriques modifiés du cahier des charges:

3.1 — Type de produits;

3.3 — Description organoleptique des vins

5 — Encépagement

7 — Transformation

8.2 — Spécificité du produit

8.3 — Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

2 — Principaux points à contrôler

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubriques modifiés du document unique:

3. Classement: Catégories de produits de la vigne

4. Description du ou des vins

5. Pratiques vitivinicoles

8. Lien avec l'aire géographique

6. **Qualification en tant que modification à l'échelle de l'Union**

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 de l'Union conformément à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'IGP «Côtes du Lot» une modification dite de l'Union car la demande:

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.

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

7. **Description et motifs de la modification**

Description

Toutes les références à la production de vins mousseux de qualité (VMQ) sont supprimées du cahier des charges.

Dans la partie «type de produit», la mention des vins mousseux de qualité blancs et rosés est retirée.

La description organoleptique des vins mousseux de qualité blancs et rosés est supprimée.

Les cépages dont pouvaient bénéficier les vins mousseux de qualité sont retirés de la partie «encépagement».

Dans la partie «transformation», la description des fermentations relatives aux vins mousseux de qualité est supprimée.

Dans la section «spécificité du produit et lien causal», toutes les références aux vins mousseux de qualité sont supprimées.

Enfin, dans les dispositions liées au contrôle des produits, les références aux vins mousseux sont également supprimées.

Motif(s)

Afin de mettre en conformité la rédaction du cahier des charges de l'IGP «Côtes du Lot» avec la décision du conseil d'état n° 359028 du 3 décembre 2014 annulant l'ensemble de dispositions relatives aux vins mousseux de cette IGP, toutes les références à la production de Vins Mousseux de Qualité (VMQ) sont retirées du cahier des charges.

8. **Informations supplémentaires**

8.1. *La présente demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union contient une ou plusieurs modifications standard inextricablement liées à la modification à l'échelle de l'Union*

Oui

Details

Le chapitre 3 — Autorité chargée du contrôle a été modifié afin de mettre à jour les coordonnées de l'INAO ainsi que la référence à la structure de contrôle. Cette modification n'impacte pas le document unique.

8.2. *La présente demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union résulte de la non-conclusion, dans un ou plusieurs États membres, de l'étape nationale de la procédure de demande d'une modification standard du cahier des charges d'une indication géographique transfrontalière visée à l'article 5, paragraphe 10, deuxième alinéa, du règlement délégué (UE) 2025/27*

Non

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Côtes du Lot»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1218-AM01 — 14.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Côtes du Lot»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays auquel appartient la zone 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 n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue

Arôme/Nez

Les vins rouges sont caractérisés par des arômes de fruits rouges.

Goût/Bouche

Les vins rouges sont caractérisés par des notes fermentaires. Ils sont agréables à boire jeunes.

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:	en milliéquivalents par litre
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 du Lot» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins rouges.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» présentent une teneur en acidité volatile maximale de:

— 15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) et pour les vins rouges;

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

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation.

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total maximum sont fixés par la règlementation communautaire.

☑ 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 blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins tranquilles rosés sont caractérisés par une couleur rosée relativement soutenue.

Les vins tranquilles blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante.

Arôme/Nez

Les vins tranquilles rosés présentent des arômes fruités.

Les vins tranquilles blancs une riche complexité aromatique.

Goût/Bouche

Les vins tranquilles rosés présentent notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable.

Les vins tranquilles blancs présentent une aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.

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 du Lot» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et rosés.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» présentent une teneur en acidité volatile maximale de:

— 12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de:

— 175 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose);

— 200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

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

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total maximum sont fixés par la règlementation communautaire.

☑ 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*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Tous les vins

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**

— Abondant B

— Abouriou B

— Alicante Henri Bouschet N

— Aligoté B

— Alphonse Lavallée N

— Altesse B

— Aléatico N

— Aramon N

— Aramon blanc B

— Aramon gris G

— Aranel B

— Arbane B

— Arinarnoa N

— Arriloba B

— Arrouya N

— Aubin B

— Aubin vert B

— Auxerrois B

— Bachet N

— Baco blanc B

— Barbaroux Rs

— Baroque B

— Biancu Gentile B

— Blanc Dame B

— Bouchalès N

— Bouillet N

— Bouquettraube B

— Brun Fourca N

— Béquignol N

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Calitor N

— Camaralet B

— Carcajolo N

— Carcajolo blanc B

— Cardinal Rg

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Carmenère N

— Castets N

— Chambourcin N

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chatus N

— Chenanson N

— Chenin B

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Clarin B

— Claverie B

— Codivarta B

— Colobel N

— Colombard B

— Couderc noir N

— Counoise N

— Courbu noir N

— César N

— Danlas B

— Duras N

— Durif N

— Egiodola N

— Ekigaïna N

— Elbling B

— Etraire de la Dui N

— Feunate N

— Florental N

— 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

— Garonnet N

— Gascon N

— Genovèse B

— Gewurztraminer Rs

— Goldriesling B

— Gouget N

— Graisse B

— Gramon N

— 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

— Knipperlé B

— Landal N

— Lauzet B

— Liliorila B

— Lival N

— Lledoner pelut N

— Léon Millot N

— Mancin N

— Manseng noir N

— Marsanne B

— Marselan N

— Maréchal Foch N

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Mayorquin B

— Melon B

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Meunier N

— Milgranet N

— Molette B

— Mollard N

— Mondeuse N

— Mondeuse blanche B

— Monerac N

— Montils B

— Mourvaison N

— Mouyssaguès

— Muscadelle B

— Muscardin N

— Mérille N

— Müller-Thurgau B

— Noir Fleurien N

— Négret de Banhars N

— Négrette N

— Oberlin noir 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

— Pineau d'Aunis N

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul gris G

— Piquepoul noir N

— Plant de Brunel N

— Plantet N

— Portan N

— Portugais bleu N

— Prunelard N

— Précoce Bousquet B

— Précoce de Malingre B

— Raffiat de Moncade B

— Ravat blanc B

— Rayon d'or B

— Ribol N

— Riesling B

— Riminèse B

— Rosé du Var Rs

— Roublot B

— Roussanne B

— Roussette d'Ayze B

— Rubilande Rs

— Sacy B

— Saint-Macaire N

— Saint-Pierre doré B

— Sauvignon B

— Savagnin blanc B

— Savagnin rose Rs

— Sciaccarello N

— Segalin N

— Seinoir N

— Select B

— Semebat N

— Semillon B

— Servanin N

— Servant B

— Seyval B

— Sylvaner B

— Tannat N

— Tempranillo N

— Terret blanc B

— Terret gris G

— Terret noir N

— Tibouren N

— Tourbat B

— Tressot N

— Trousseau N

— Téoulier N

— Ugni blanc B

— Valdiguié N

— Valérien B

— Varousset N

— Velteliner rouge précoce Rs

— Verdesse B

— Villard blanc B

— Villard noir N

— Viognier B

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

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» sont réalisées dans le département du Lot.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» complétée du nom de l'unité géographique «Rocamadour» est réalisée sur le territoire de la commune de Rocamadour dans le département du Lot.

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

Les vignerons des Côtes du Lot ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations géomorphologiques et topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.

Le vignoble, implanté sur les terrasses d'alluvions anciennes du Lot, les plateaux et coteaux des causses calcaires, bénéficie de sols généralement bien drainés, se réchauffant facilement.

La conjugaison des influences océaniques et méditerranéennes, associée à des sols propices à la culture de la vigne, confère aux vins de l'IGP «Côtes du Lot» une complexité aromatique remarquable.

Jouissant d'une antériorité très ancienne sur l'ensemble du département, le vignoble se concentre aujourd'hui autour de la vallée du Lot et sur les côtes et coteaux avoisinants, sur la commune de Rocamadour, et aux confins nord du département, sur les abords de la Cère, affluent de la Dordogne.

La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété et la réputation d'un vignoble ancien reconstruit après la crise phylloxérique. Les vignerons cherchent en permanence à améliorer la notoriété de leur production en figurant aux palmarès du Concours des Vins du Sud Ouest à Toulouse, ou du Concours Général Agricole de Paris. Certaines cuvées sont régulièrement citées au guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011).

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à 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 du Lot» est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique suivants:

— dans le département du Lot-et-Garonne: Fumel et Tournon-d'-Agenais;

— dans le département du Tarn-et-Garonne: Lauzerte, Molières, Montaigu-de-Quercy et Montpezat-de-Quercy.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

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 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 «Côtes du Lot» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande «Sud Ouest». Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande «Sud Ouest» ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot». L'étiquetage des vins tranquilles blancs et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot» comporte la mention «demi-sec» ou «moelleux» ou «doux» conformément à la réglementation. L'indication géographique protégée «Côtes du Lot» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite «Rocamadour», selon les conditions fixées dans le cahier des charges. L'indication géographique protégée «Côtes du Lot» peut être complétée par les mentions suivantes: pour les vins tranquilles par les mentions «primeur» ou «nouveau». par le nom d'un à plusieurs cépages.

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

https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000052983100/