C/2025/5422

7.10.2025

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/2025/5422)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Val de Loire»

PGI-FR-A1225-AM03 — 10.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Val de Loire»

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

Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

Bureau du vin et des autres boissons

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

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 «Val de Loire» 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**

1. *Décloisonnement des couleurs d'encépagement*

Le groupement de producteurs motive sa demande afin de favoriser l'innovation dans l'élaboration des vins et permettre les assemblages de couleurs (rosé avec cépages blancs, cépages noirs pour du blanc de noir …). Ces vins issus du travail de vinification connaissent une certaine dynamique de consommation auprès des amateurs de vins.

Le document unique n'est pas impacté.

2. *Ajout de nouvelles variétés de raisins de cuve*

L'ajout de nouveaux cépages a pour objectif de s'adapter au changement climatique et de répondre aux évolutions de la demande sociétale, en poursuivant le travail d'intégration entamé en 2018 de variétés tolérantes aux principales maladies de la vigne.

Le document unique est impacté au point: Variété(s) à raisins de cuve et Lien avec la zone géographique.

3. *Avancement de la date de revendication*

Le cahier des charges est modifié (partie «Obligations déclaratives») afin d'avancer la date de revendication au 31 juillet de l'année N+1, au lieu du 31 décembre de l'année N+1 suivant celle de la récolte.

Cette modification vise renforce la cohérence entre les contrôles internes et externes, améliore la lisibilité des volumes revendiqués en IGP pour une campagne donnée, et facilite la gestion de la facturation et des statistiques pour le groupement de producteurs.

Le document unique n'est pas impacté.

4. *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 «Val de Loire». Afin de répondre aux tendances sociétales et aux évolutions des modes de consommation, les producteurs de l'IGP souhaitent proposer un produit complémentaire à celle déjà existante au sein de l'appellation, et ainsi diversifier leur gamme de 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 «Val de Loire»:

— 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 8,5 % pour les vins partiellement désalcoolisés pour la zone B et entre 6 % et 9 % pour la zone C.

— Caractéristiques organoleptiques: description les vins partiellement désalcoolisés

— 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 «Val de Loire».

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

— 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 «Val de Loire», soit 90 hl/ha.

— Procédés de désalcoolisation: l'ensemble des procédés de désalcoolisation autorisés par la réglementation sont autorisés

— 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 et doit figurer dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée «Val de Loire».

— 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.

5. *Zone géographique délimitée*

La liste des communes de la zone géographique a été mise à jour. La délimitation de la zone géographique, quant à elle, reste inchangée.

Le document unique est impacté au point: Zone géographique délimitée et Conditions supplémentaires.

6. *Suppression de l'annexe sur les normes analytiques communautaires*

L'annexe relative aux normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire» est supprimée du cahier des charges dans la mesure où ces normes ne font que reprendre la réglementation communautaire en vigueur.

Le document unique n'est pas impacté.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Val de Loire

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 n° 2009

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'IGP Val de Loire est réservée aux vins tranquilles et aux vins partiellement désalcoolisés rouges, rosés, gris et blancs. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis ≥ 8,5 % vol pour la zone B et ≥ 9 % vol pour la zone C. Les vins rouges ne dépassent pas après enrichissement un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les vins partiellement désalcoolisés à indication géographique protégée «Val de Loire» présentent un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 6 % et 8,5 % vol. pour la zone B, et entre 6 % et 9 % vol. pour la zone C. Les vins rouges doivent avoir fini leur fermentation malolactique au moment de la mise à la consommation sauf les vins «primeurs» ou «nouveaux». L'IGP Val de Loire peut être accordée aux vins obtenus sans aucun enrichissement et dont le TAVT est compris entre 15 et 20 % vol., excepté pour les vins produits en zone d'appellation et sur les superficies complantées en cépage Chenin B dans les départements de Maine-et-Loire et d'Indre-et-Loire. Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la règlementation communautaire. Les vins blancs avec une teneur en sucres fermentescibles ≥ 45g/L présentent à titre dérogatoire une teneur max en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. Les autres normes analytiques sont conformes à celles prévues par la réglementation communautaire. Les vins sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés. Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine fraicheur. Pour les vins rouges, les vinifications sont conduites pour obtenir des structures souples. Les vins partiellement désalcoolisés gardent les caractéristiques identitaires de l'IGP Val de Loire. Ils sont expressifs, marqués par des arômes fruités ou floraux, tout en étant plus légers, moins longs et structurés en bouche, selon les cépages et les techniques de vinification et de désalcoolisation utilisées. Les vins blancs, rosés et gris partiellement désalcoolisés allient des arômes fruités et floraux ainsi qu'une certaine fraicheur. Les vins partiellement désalcoolisés rouges présentent une structure souple et des tannins légers.

Caractéristiques analytiques générales:

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— 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*

1. Règle générale

Pratique œnologique spécifique

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

5.2. *Rendements maximaux*

90 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 protégée «Val de Loire» sont réalisées dans: - les départements suivants: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne. -Toutes les communes du département des Deux-Sèvres à l'exception des communes suivantes: Asnières-en-Poitou, Beauvoir-sur-Niort, Belleville, Boisserolles, Le Bourdet, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Chizé, Ensigné, Les Fosses, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Marigny, Mauzé-sur-le-Mignon, Paizay-le-Chapt, Périgné, Priaires, Prin-Deyrançon, Prissé-la-Charrière, La Rochénard, Saint-Etienne-la-Cigogne, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Hilaire-la-Palud, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Thorigny-sur-le-Mignon, Usseau, Vernoux-sur-Boutonne, Le Vert, Villefollet, Villiers-en-Bois, Villiers-sur-Chizé.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chasselas B

Chenin B

Cot N — Malbec

Egiodola N

Floreal B

Folle blanche B

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Melon B

Merlot N

Meunier N

Négrette N

Opalor

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Sacy B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Select B

Sirano

Soreli B

Souvignier gris Rs

Vidoc N

Viognier B

Voltis B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique de production s'étend sur 14 départements du bassin hydrographique de la Loire, qui dessine ses paysages du Massif Central à l'estuaire du Pays Nantais. Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire traverse une grande diversité de situations géo pédologiques. Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou, une influence continentale se développe en Touraine, pour devenir semi

continentale en Centre Loire. Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année et de températures clémentes sans extrêmes. Bien que marqué par des situations climatiques et géo pédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de part sa localisation septentrionale et son climat. Historiquement, ce sont les Romains qui ont implanté la vigne principalement dans la région nantaise. Le vignoble se développe réellement à partir du Vè siècle et connaît un véritable essor lorsqu'Henri II, comte d'Anjou, accède au trône d'Angleterre en 1154.La Loire est un formidable moyen de circulation qui favorise l'existence des vignobles qui la borde et le commerce des vins. Au XIX l'arrivée du chemin de fer met les vignerons du Val de Loire en concurrence avec les autres vignobles français ce qui incite à une production de qualité. En 1968 sont créés les vins de pays et le décret du 16/12/1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire: les Vins de Pays du Jardin de la France. Les vins de pays ligériens sont passés d'une identité historique à une réelle identité géographique par le décret du 12/05/2007.Les Vins de Pays du Jardin de la France sont devenus les Vins de Pays du Val de Loire. Sur une production annuelle de 400 000 hl ces dernières années, l'IGP Val de Loire se décline dans les trois couleurs (blancs, rouges, rosés). Les blancs y trouvent un territoire de prédilection et prédominent avec 53 % des volumes déclarés, les rouges représentent 27 % et les rosés 20 %. Près de 90 % des IGP Val de Loire sont produits en monocépage, et les 38 cépages utilisés pour la production sont cultivés traditionnellement dans la région. L'IGP Val de Loire s'exprime au travers de cépages à renommée internationale, dont les principaux sont le sauvignon B, le chardonnay B, le chenin B, le gamay N, le pinot noir N, le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N mais aussi par des cépages locaux tels que le grolleau gris G, le grolleau N, le melon B ou le pineau d'Aunis N. Le respect de la qualité et de l'origine des raisins est garanti par la définition de conditions de production, de paramètres analytiques précis et par un contrôle organoleptique. Les blancs, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur fraîcheur, la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux. Les rosés et gris sont légers, fringants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse et leur fraîcheur. L'IGP Val de Loire se décline également avec la mention «primeur» ou «nouveau», essentiellement à partir des cépages sauvignon B et gamay N. Ce sont des vins friands, aromatiques et légers. Les vins destinés à être partiellement désalcoolisés présentent les caractéristiques de l'IGP. Les procédés de désalcoolisation mettent en valeur toute l'authenticité des cépages du Val de Loire. Les blancs partiellement désalcoolisés de l'IGP Val de Loire se caractérisent par une finesse, une élégance et des arômes typiques du Val de Loire. Les rosés et gris partiellement désalcoolisés en IGP Val de Loire sont frais et aromatiques, et les rouges partiellement désalcoolisés présentent des tanins légers. Les vignerons ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat propice à la culture de la vigne le long de la Loire. Ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et anciens, transmis par des générations successives de vignerons. Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins du Val de Loire s'appuie également sur les échanges commerciaux facilités autrefois par la navigation fluviale. L'encépagement de l'IGP Val de Loire est adapté à la diversité des climats et des sols rencontrés dans cette vaste région. Principalement orienté vers la production de vins blancs, l'apport de nouveaux cépages et les efforts technologiques consentis par les vignerons, ont plus récemment favorisé la production des vins rouges. Depuis leur création en 1981, les vins de pays ligériens se sont recentrés sur une production de qualité et sur une professionnalisation de leurs opérateurs. Forte de ses vignerons, caves coopératives et négociants, l'IGP Val de Loire a un réel poids économique au sein de la production viticole du bassin du Val de Loire. Au cœur d'un vignoble historique et étendu, l'héritage d'un savoir-faire ancien dans l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur et d'enseignements viticoles supérieurs. En retour, le résultat des recherches et le niveau de formation des professionnels ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP «Val de Loire». Le développement de l'oeno-tourisme dans cette région au patrimoine historique fort (présence de très nombreux châteaux), et classée au patrimoine mondial de l'Unesco contribue au développement de la réputation de l'IGP «Val de Loire». Face aux enjeux, les opérateurs du Val de Loire, ceux en IGP ne faisant pas exception, ont toujours su faire preuve de résilience et d'une forte capacité d'adaptation, notamment pour répondre aux demandes du marché face à des consommateurs à la recherche de nouveaux types de produits. Les vins IGP Val de Loire sont innovants et créatifs. Ils se distinguent par leurs liens forts au territoire. Les vins partiellement désalcoolisés donnent ainsi un nouveau mouvement organoleptique à l'IGP Val de Loire et contribuent à la réputation de ces vins, dans une région à la dynamique oenotouristique forte.

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

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins et la désalcoolisation des vins partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire» est constituée par les arrondissements limitrophes et les communes limitrophes suivants de la zone géographique:

— Arrondissements du département de la Mayenne: Château-Gontier, Laval, Mayenne

— Communes suivantes du département des Deux-Sèvres: Asnières-en-Poitou, Beauvoir-sur-Niort, Belleville, Boisserolles, Le Bourdet, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Chizé, Ensigné, Les Fosses, La Foye - Monjault, Granzay-Gript, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Marigny, Mauzé-sur-le-Mignon, Paizay-le-Chapt, Périgné, Priaires, Prin-Deyrançon, Prissé-la-Charrière, La Rochénard, Saint-Etienne-la-Cigogne, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Hilaire-la-Palud, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Thorigny-sur-le-Mignon, Usseau, Vernoux-sur-Boutonne, Le Vert, Villefollet, Villiers-en-Bois, Villiers-sur-Chizé.

Règles relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée «Val de Loire» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz selon les dispositions fixées dans le cahier charges.

Les dimensions des caractères du nom d'une des unités géographiques plus petites ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée «Val de Loire».

L'indication géographique protégée «Val de Loire» peut être complétée par les mentions «primeur» ou «nouveau».

L'indication géographique protégée «Val de Loire» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

Le nom du cépage sauvignon ou celui du cépage grolleau peut être utilisé dans l'étiquetage des vins de l'indication géographique protégée «Val de Loire» pour désigner respectivement des vins provenant d'un assemblage de sauvignon B et de sauvignon gris G ou d'un assemblage de grolleau N et de grolleau gris G.

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».

La mention «Vin partiellement désalcoolisé» est présente sur l'étiquette des vins partiellement désalcoolisés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire». Elle doit figurer dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée «Val de Loire».

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d2e88ee4-e7eb-4c2c-b1d9-d7c981ffb8f7