Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/6752

22.12.2025

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/2025/6752)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Coteaux du Quercy»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0499-AM01 — 30.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Coteaux du Quercy»

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 et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de 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.

La demande de modification de l'AOP «Coteaux du Quercy» 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**

Titre

Ajout de dispositions agro-environnementales

Description

Deux dispositions agro-environnementales ont été ajoutées au cahier des charges de l'appellation, à savoir une obligation d'enherbement des tournières et l'interdiction du paillage plastique dans les vignes. La disposition relative à la maîtrise de la végétation spontanée, déjà existante dans le cahier des charges en vigueur, est modifiée pour s'adapter à certaines parcelles, notamment les vieilles vignes situées en zone de causses

L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification des règles d'encépagement

Description

Les règles d'encépagement ont été assouplies afin de faciliter les reprises et le maintien des surfaces revendicables en AOP. Le reclassement des cépages complémentaires en cépages accessoires a été opéré. Dans cette logique, l'ODG souhaite porter la proportion maximale de cépages principaux à 80 % et celle des cépages accessoires à 40 %.

Une disposition a également été ajoutée pour alléger les règles de proportion à l'exploitation en faveur des petites exploitations de moins de 1.5ha.

Ces évolutions visent à assouplir et simplifier les règles d'encépagement, tout en garantissant le maintien du profil des vins, conforme à celui décrit dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification des règles d'assemblage des vins rouges

Description

Les règles d'assemblage des vins rouges ont également été assouplies, dans la même optique que les modifications apportées aux règles d'encépagement. Désormais, les assemblages devront comporter au minimum deux cépages, contre trois précédemment, et la proportion du cépage Cabernet franc a été élargie passant de 70 à 85 %. Les proportions relatives aux règles d'assemblage en en cépages complémentaires sont supprimées.

Ces ajustements visent à offrir davantage de souplesse et à simplifier les règles tout en maintenant un profil de produit conforme à celui décrit dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de la disposition relative aux règles de taille

Description

L'obligation relative au nombre de rameaux fructifères au stade de la nouaison (10 en Guyot et 12 en cordon de Royat) a été supprimée, tout en conservant celle relative au nombre maximal d'yeux laissés à la taille. Cette modification vise à simplifier le travail des opérateurs tout en maintenant une exigence qualitative stricte.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de la disposition relative à la hauteur de feuillage

Description

La hauteur de feuillage palissée définie dans le cahier des charges, initialement fixée à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, est abaissée à 0,50 fois cet écartement.

Cette modification répond principalement à la problématique croissante de la prise au vent du vignoble, notamment en raison du renforcement du vent d'Autan, ainsi qu'aux épisodes récurrents de canicule et de sécheresse observés ces dernières années.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification du paragraphe relatif aux normes analytiques

Description

Suppression de la disposition relative à la norme analytique de cendres, la valeur définie dans le cahier des charges (46,51 milliéquivalents par litre) étant très proche de la valeur réglementaire (46,6 milliéquivalents par litre).

Suppression des teneurs maximales en anhydride sulfureux fixées dans le cahier des charges (125 mg/L pour les rouges et 150 mg/L pour les rosés), afin de s'aligner sur les valeurs réglementaires européennes (150 mg/L pour les rouges et 200 mg/L pour les rosés).

Augmentation de la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose), portée à 4 g/L, conformément à la réglementation européenne applicable aux vins tranquilles secs, contre 3 g/L actuellement dans le cahier des charges.

Ces modifications ont pour objectif de simplifier le cahier des charges tout en maintenant le profil du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Ajout de la pratique des rosés de saignée

Description

Le groupement de producteurs dispose d'une production de rosés par saignée, une pratique historique toujours en usage dans l'appellation et qu'il souhaite préserver. Afin de protéger cette spécificité, cette méthode a été intégrée au paragraphe «Lien avec la zone géographique».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Ajustement de la Charge Maximal Moyenne à la Parcelle

Description

La charge maximale moyenne à la parcelle a été ajustée pour les parcelles irriguées, conformément aux dispositions déjà en vigueur dans d'autres appellations viticoles autorisant l'irrigation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Simplifications administratives

Description

Mise à jour du paragraphe «Déclaration de déclassement» avec la suppression de l'obligation d'envoi à l'ODG de la copie de la Déclaration Récapitulative Mensuelle suite au déclassement d'un lot. Et, il y a suppression du paragraphe relatif à la période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Ces évolutions répondent à une volonté de simplification administrative exprimée par les producteurs de l'appellation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesure transitoire

Description

Les mesures transitoires relatives aux règles d'encépagement, règles de proportion à l'exploitation et aux règles d'assemblages sont arriver à échéance, elles ont été supprimées du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Coteaux du Quercy»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0499-AM01 - 30.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Coteaux du Quercy»

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 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

Les vins tranquilles rouges et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges présentent une couleur profonde et soutenue

Arôme/Nez

et sont caractérisés, au nez, par des arômes complexes et puissants avec une dominante de fruits rouges associée à des notes végétales, voire florales.

Goût/Bouche

En bouche, les arômes de fruits rouges et noirs s'associent aux arômes végétaux tels que le poivron, avec des nuances mentholées et une longue persistance aromatique finale. La matière apportée par les tanins est bien présente et l'équilibre est harmonieux. Ces vins sont le fruit d'une belle expression de l'assemblage des cépages cabernet franc N, merlot N, cot N et tannat N, voire du cépage gamay N.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais, en fonction du millésime, il est intéressant de patienter jusqu'à 5 ans.

L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la combinaison des tanins aux anthocyanes, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rose plus ou moins vive et sont caractérisés au nez et en bouche par des arômes complexes révélant souvent des notes fruitées, végétales et parfois florales qui rappellent que le cépage cabernet franc N est majoritaire dans l'assemblage. La persistance aromatique est longue.

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 sont des vins tranquilles rouges et rosés

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

La teneur maximale en acide malique des vins rouges est fixée à 0,3 gramme par litre, pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

Au stade du conditionnement, les vins présentent:

— une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 milliéquivalents par litre (0,75 gramme par litre exprimé en H2SO4) pour les vins rouges et à 12,24 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimé e en H 2 SO 4) pour les vins rosés;

— une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 4 grammes par litre;

☑ 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

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matières de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

Conduite du vignoble

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

a) - Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Elles présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes: - soit en taille Guyot simple ou Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat bilatéral), avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Les vins tranquilles rouges et rosés

Rendement maximal:

Rendement maximal:	63
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**

— Cabernet franc N

— Cot N - Malbec

— Gamay N

— Merlot N

— Tannat N

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

1. *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Lot: Belfort-du-Quercy, Belmontet, Castelnau-Montratier, Cezac, Flaugnac, Labastide-Marnhac, Lascabannes, Le Montat, Montcuq, Montdoumerc, Montlauzun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Pantaléon, Saint-Paul de Loubressac, Sainte-Alauzie, Valprionde;

— Département du Tarn-et-Garonne: Auty, Bruniquel, Caussade, Cayriech, Labarthe, Lapenche, Lavaurette, Mirabel, Molières, Montaigu-de-Quercy, Montalzat, Montfermier, Montpezat-de-Quercy, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Réalville, Saint-Georges, Saint-Vincent, Sauveterre, Vaïssac, Vazerac.

2. *Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9.9.1999 et 10 septembre 1999 et du 19 mai 2011. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Les vignerons du Quercy ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses. La légère humidité printanière, liée au climat océanique assure une bonne croissance végétative de la vigne. L'influence méditerranéenne se traduit, au cours de l'été et de l'automne, par une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. L'influence du vent d'Autan est réelle sur le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Ce vent peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois. Traduisant les usages et la connaissance des vignerons du comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée, adaptée à chaque unité géomorphologique, privilégie les parcelles présentant des sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les parcelles présentant les sols les plus fertiles et les sols trop superficiels. La pérennité d'un vignoble bien réparti sur l'ensemble du territoire témoigne d'usages viticoles constants et transmis au fil de générations. Les opérateurs ont ainsi mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses favorisant l'aération du feuillage et des grappes. Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1 er février de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges. Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime également dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations. Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés. La polyculture, présente dans chaque exploitation et au sein de laquelle la vigne ne représente qu'une petite part, et l'importance de la vente directe, ou en circuit court, après conditionnement, qui garantissent une bonne valorisation des produits, assurent la pérennité et l'unité de ce petit vignoble dispersé. Tous les opérateurs, vignerons coopérateurs et vignerons indépendants, mais aussi tout l'environnement local, comme le lycée agricole, œuvrent ensemble pour entretenir la notoriété et la réputation d'un vignoble ancien reconstruit après la crise phylloxérique.

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

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes: - Département du Lot: Bagat-en-Quercy, Le Boulve, Cahors, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Cieurac, Fargues, Parnac, Saux, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Matré, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Sauzet, Trespoux-Rassiels, Villeseque; - Département du Tarn-et-Garonne: Albias, Bioule, Cayrac, Monclar-de-Quercy, Montricoux, Negrepelisse, Saint-Cirq, Saint-Etienne de Tulmont.

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

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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9e871ccd-137e-412a-8cc6-2ba19ae55dd7