

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2021/C 87/07)

conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«PÉRIGORD»

PGI-FR-A1105-AM02

Data della comunicazione: 8.12.2020

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. ZONA GEOGRAFICA**

Al capitolo 1, sezione 4, del disciplinare di produzione è specificato che i comuni della zona geografica sono elencati secondo il codice geografico ufficiale.

**2. AGGIUNTA DI VITIGNI**

È eliminata la suddivisione dei vitigni in funzione del colore e sono aggiunte nuove varietà per adattare l'IGP alle nuove problematiche ambientali e di cambiamento climatico.

Le varietà aggiunte sono le seguenti: Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet Cortis N, Floréal B, Monarch N, Muscaris B, Solaris B, Souvignier gris B, Soreli B, Touriga nacional N, Verdejo B e Vidoc N.

**3. COORDINATE DELL'AUTORITÀ DI CONTROLLO**

Il capitolo 3 è sostituito dalle coordinate dell'INAO, autorità preposta al controllo.

## DOCUMENTO UNICO

**1. NOME DEL PRODOTTO**

Périgord

**2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA**

IGP - Indicazione geografica protetta

**3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI**

1. Vino

---

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

#### 4. DESCRIZIONE DEL VINO (DEI VINI)

L'indicazione geografica protetta «Périgord» è riservata ai vini fermi rossi, rosati e bianchi.

I vini fermi che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Périgord» hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 10,5 %.

I tenori (minimo o massimo) di acidità totale, anidride solforosa totale e acidità volatile e il titolo alcolometrico volumico totale sono stabiliti dalla normativa dell'Unione. La complementarietà dei vitigni aquitani e locali conferisce ai vini rossi morbidezza e rotondità, che, accompagnate da tannini talvolta leggermente granulosi, assicurano a tali vini un certo carattere.

I vini rosati sono fruttati al naso e caratterizzati nel finale da una piacevole freschezza.

I vini bianchi secchi sono pure fruttati e leggeri al palato, ma con un bel volume e una punta di acidità nel finale.

I vini rossi che beneficiano della menzione "Vin de Domme" sono fruttati e morbidi. I vini affinati in botti di rovere presentano un colore rosso rubino e aromi fruttati caratterizzati da accenni di liquirizia e leggere note di legno.

I vini rosati che beneficiano della menzione "Vin de Domme" presentano un colore intenso e risultano molto espressivi al naso, con note di frutti rossi. Al palato, tali vini sono caratterizzati da un bell'equilibrio, con un certo volume e un finale lungo e caldo con un tocco di freschezza.

##### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

#### 5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

##### b. Rese massime

120 ettolitri per ettaro

#### 6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini a indicazione geografica «Périgord» hanno luogo:

- nel dipartimento della Dordogna,
- sul territorio del seguente comune del dipartimento del Lot: Salviac.

#### 7. VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

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 Suvignon 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  
Clarín B  
Claverie B  
Codivarta B  
Colombard B  
Colombeau 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  
Ekigaina 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  
Veltliner rouge précoce Rs  
Verdejo B  
Verdesse B  
Vermentino B - Rolle  
Vidoc N  
Viognier B

## 8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Il Périgord, corrispondente grossomodo al dipartimento della Dordogna, si trova nella Francia sudoccidentale e rappresenta una regione di transizione tra il Massiccio centrale ormai eroso e il vasto bacino sedimentario aquitano.

La zona è attraversata da nord-est a sud-ovest da una rete idrografica composta, tra l'altro, dall'Isle, dalla Vézère e dai relativi affluenti, ma soprattutto a sud del dipartimento dalla Dordogna.

Il Périgord beneficia appieno delle influenze atlantiche, sia in termini di temperature che di pluviometria. Il gradiente di temperatura diminuisce da sud-ovest verso nord-est all'aumentare dell'altitudine. La pluviometria, invece, segue l'andamento inverso.

Il clima è un clima oceanico attenuato, caratterizzato da escursioni termiche annuali maggiori e da precipitazioni meno abbondanti rispetto al litorale aquitano. La primavera è generalmente più umida rispetto all'inverno e i venti dominanti sono quelli del settore occidentale.

Sotto il profilo geomorfologico, la zona di produzione è un *causse* arido caratterizzato da numerosi fenomeni carsici (grotte, voragini, doline, inghiottitoi e risorgive) e attraversato dalla valle molto incassata del Céou.

Il paesaggio presenta molti contrasti, con qualche zona cerealicola nel fondovalle, versanti scoscesi e margini d'altopiano dove affiora il calcare e cresce solo una vegetazione composta da boschi cedui di lecci e da ginepri.

Le zone di coltivazione si situano sulle sommità degli altopiani e dei dorsii dei rilievi, dove il calcare è stato eroso a sufficienza da sostenere uno strato di terreno.

Se la foresta domina nelle zone calcaree incolte, l'agricoltura si concentra sulle alteriti, con qualche attività di cerealicoltura e di allevamento ovino, ma anche di coltivazione di noci, di produzione di fragole nel settore di Nabirat e di coltivazione del tabacco nella valle della Dordogna.

I vigneti trovano naturalmente il proprio posto sugli altopiani calcarei ben esposti e ben areati.

I cartografi del XVIII secolo (Belleyme in particolare) indicano che i vigneti si estendevano lungo tutta la valle della Dordogna, con due poli importanti intorno a Bergerac e Domme, e in una fascia situata nella parte nordorientale del dipartimento, ai piedi dei primi contrafforti del Massiccio centrale al limite degli scisti e dei calcari.

Attualmente i vigneti si concentrano nella regione di Bergeracois e nel cantone di Domme, che assiste a una certa rinascita.

Nel cantone di Domme, l'anticlinale di Campagnac-les-Quercy rappresenta una punta inseritasi progressivamente nei calcari cretacei.

Sulle formazioni giurassiche del Portlandiano e del Kimmeridgiano poggiano calcari che si sfaldano in placche dando vita a pietre piatte chiamate lose. I viticoltori hanno rimosso le placche calcaree dalle parcelle per costruirvi intorno dei muretti e delle casupole in pietra a secco di cui le più celebri, sul *causse* di Daglan, sono iscritte nel registro supplementare dei monumenti storici.

È proprio grazie a tale particolare situazione geologica che i vigneti sono stati mantenuti e sviluppati nella zona. Così come nel resto della Francia sudoccidentale, nel Périgord la vigna è stata impiantata in epoca romana.

Fin dall'inizio, a svolgere un ruolo determinante nel commercio dei vini chiamati *haut pays* è stato il fiume Dordogna, unico canale di trasporto per le gabarre.

I vini che discendevano la Dordogna, ma anche la Garonna, il Lot e il Tarn, hanno continuato a essere prodotti e a svilupparsi fino alle devastazioni causate dalla fillossera, comparsa verso il 1880. I vigneti hanno poi continuato a diminuire a seguito del secondo colpo fatale inferto dalla Prima guerra mondiale, che ha privato i vigneti di una generazione di uomini. La coltivazione della vite si è così ridotta fundamentalmente alla regione di Bergerac.

L'assortimento varietale, composto da vitigni aquitani e locali, è ampiamente dominato dal Merlot e dai Cabernet tra le varietà rosse e dal Sauvignon e dal Sémillon tra quelle bianche, cui si aggiungono talvolta quantità limitate di Chardonnay.

Tale complementarietà conferisce ai vini rossi morbidezza e amabilità, che, accompagnate da tannini talvolta leggermente granulosi, assicurano a tali vini un certo carattere.

I vini rosati sono fruttati al naso e caratterizzati nel finale da una piacevole freschezza.

I vini bianchi secchi sono pure fruttati e leggeri al palato, ma con un bel volume e una punta di acidità nel finale.

Grazie alla lontananza da Bordeaux, la regione di Domme ha sofferto meno la guerra dei cent'anni. Come attestato da numerosi documenti notarili, nel periodo successivo a tale conflitto si è cercato di ripristinare i vigneti e impiantare nuove vigne.

Verso il 1260, il Conte di Tolosa riceveva il raccolto da alcuni territori della regione di Domme. La vendita di vini a Sarlat è regolamentata dagli antichi statuti del 1288, confermati dalle lettere patenti del 1299.

La produzione attuale nella regione di Domme consta di vini rossi e rosati. I vini rossi sono fruttati e morbidi. Quelli affinati in botti di rovere presentano un colore rosso rubino e aromi fruttati caratterizzati da accenni di liquirizia e leggere note di legno.

I vini rosati che beneficiano della menzione "Vin de Domme" presentano un colore intenso e risultano molto espressivi al naso, con note di frutti rossi. Al palato, tali vini sono caratterizzati da un bell'equilibrio, con un certo volume e un finale lungo e caldo con un tocco di freschezza.

I vini della regione di Domme rivendicano la propria appartenenza alla zona vitivinicola aquitana con un assortimento varietale dominato dal Merlot N e il Cabernet franc N, mentre il Cot N, molto presente nel vicino dipartimento del Lot, qui è poco coltivato.

Con l'associazione degli amici del vino di Domme, che riunisce oltre 2 000 aderenti, di cui i quindici produttori viticoltori, un'intera piccola regione rurale ha saputo raggrupparsi e unire i propri sforzi per mantenere il prestigio di tale vigneto, la cui notorietà si sviluppa attorno a strutture cooperative dinamiche. I legami storici e culturali con l'importante regione limitrofa di Bordeaux hanno lasciato la loro impronta sui vigneti di Périgord. Oltre che da una continuità geomorfologica e climatica, le due zone sono legate anche da una continuità culturale e l'assortimento varietale è composto dagli stessi vitigni aquitani.

Inoltre i legami commerciali hanno consentito di portare avanti un dialogo e uno scambio di competenze tra le due comunità viticole limitrofe.

La produzione totale di *vins de pays* del dipartimento della Dordogna, riconducibile a 25 produttori, di cui sei cantine cooperative, è pari in media a 8 500 ettolitri di vini rossi e rosati e 2 500 ettolitri di vini bianchi.

Il 12 settembre 1784, la comunità di Domme introduce il principio del decreto per la vendemmia, "al fine di preservare la reputazione dei vini della regione, che non può che andare perduta se le uve sono raccolte prima che abbiano raggiunto una perfetta maturazione".

Le cantine di elaborazione sono situate principalmente nelle immediate vicinanze dei porti d'imbarco, vale a dire quelli di Domme e di Castelnau, per consentire la discesa dei vini con le gabarre.

Alla fine del XIX secolo, la fillossera assesta un primo colpo fatale ai vigneti, che contavano all'epoca oltre 2 800 ettari di vigne.

Occorrerà attendere fino al 1993 perché un gruppo di agricoltori, tecnici agricoli e rappresentanti locali si riunisca in un'associazione e consenta la ricostituzione dei vigneti.

I vini del Périgord traggono la propria identità dagli altopiani calcarei, in cui è impiantata la maggior parte delle vigne. Tali terreni mostrano una capacità drenante tale da favorire la produzione di vini bianchi e rosati, freschi e dotati di un buon grado di acidità. Il buon regime idrico dei terreni, insieme alle influenze oceaniche, consente una buona maturità fenolica delle uve, che si esprime in vini rossi caratterizzati dai loro tannini.

L'influsso della valle della Dordogna, aperta a un'influenza oceanica più marcata, conferisce ai vini che beneficiano della menzione "Vin de Domme" maggiore morbidezza e frutto.

Forti di una reputazione dalla lunga tradizione, i vini del Périgord e di Domme beneficiano anche dell'attività turistica che gravita intorno allo straordinario sito, nelle immediate vicinanze della *bastide* medievale di Sarlat, che ogni anno accoglie quasi due milioni di visitatori e dove sono girati numerosi film storici.

Insieme agli altri prodotti della gastronomia locale, come le noci, le fragole, le castagne, ma anche il cabécou e l'agnello, senza dimenticare il tartufo e i porcini, i vini del Périgord contribuiscono alla fama di tale regione turistica.

#### 9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il logo IGP dell'Unione europea figura in etichetta quando la menzione "Indicazione geografica protetta" è sostituita dalla menzione tradizionale "Vin de pays".

L'indicazione geografica protetta «Périgord» può essere completata dal nome di una delle seguenti unità geografiche complementari, secondo le condizioni di produzione stabilite dal presente disciplinare: "Dordogne" e "Vin de Domme".

Le dimensioni dei caratteri del nome delle unità geografiche "Dordogne" e "Vin de Domme" non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome dell'indicazione geografica «Périgord».

L'indicazione geografica protetta «Périgord» può essere integrata:

- dal nome di uno o più vitigni;
- dalle menzioni "primeur" o "nouveau" (novello).

#### LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4178c6c2-9742-406d-84c6-24b06b5f2f18](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4178c6c2-9742-406d-84c6-24b06b5f2f18)

---