C/2025/5430

9.10.2025 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията** [1]

(C/2025/5430)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

**„Périgord“**

**PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Périgord“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Ministère de l’agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (Министерство на земеделието, храните и горите)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията в настоящата продуктова спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗГУ „Périgord“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

б) да съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географската среда;

в) да води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

*Въвеждане на частично намаляване на алкохолното съдържание*

Групата производители на ЗГУ иска въвеждането на частично намаляване на алкохолното съдържание в продуктовата спецификация на ЗГУ „Périgord“.

За да отговорят на обществения търсене, производителите на ЗГУ желаят да предложат нов продукт, който да добавят към продуктите, които вече се предлагат в рамките на наименованието, и по този начин да диверсифицират своите продукти със ЗГУ.

Групата производители на ЗГУ мотивира своето искане с променящите се обществени тенденции и модели на потребление. Нарастващите опасения за здравето, повишената осведоменост за последиците от алкохола, както и възприемането от все по-голям брой френски граждани на по-здравословен начин на живот доведоха до намаляване на консумацията. Наред с това са се променили и вкусовете на потребителите.

Като част от въвеждането на частично намаляване на алкохолното съдържание на вината се предлагат следните изменения в продуктовата спецификация на ЗГУ „Périgord“:

— Видове продукти: въвеждане на тихи вина, червени, розе и бели, които са с частично намалено алкохолно съдържание

— Аналитични стандарти: добавяне на минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти между 6 % и 9 % за вината с частично намалено алкохолно съдържание.

— Органолептични характеристики: описание на продукта

— Географски район/област в непосредствена близост: беритбата на гроздето, винификацията, производството и намаляването на алкохолното съдържание на вината с частично намалено алкохолно съдържание се извършват в целия географски район и в областта в непосредствена близост до ЗГУ „Périgord“.

— Сортов състав: вината с частично намалено алкохолно съдържание се произвеждат от всички сортове, предвидени в продуктовата спецификация на ЗГУ „Périgord“.

— Максимален добив: вината с частично намалено алкохолно съдържание се произвеждат в границите на максималния добив от хектар, определен в продуктовата спецификация на ЗГУ „Périgord“, а именно 120 hl/ha.

— Процеси за намаляване на алкохолното съдържание: използване на процесите за намаляване на алкохолното съдържание, разрешени в законодателството.

— Връзка с географския район: връзката с географския район е изменена, така че да включва:

  — В параграфа „Специфични характеристики на продукта“: характеристиките на вината с частично намалено алкохолно съдържание.

  — В параграфа „Причинно-следствена връзка“: позоваване на вината с частично намалено алкохолно съдържание (репутация и връзка с територията).

— Условия за представяне и етикетиране: терминът „Вино с частично намалено алкохолно съдържание“ е задължителен.

— Задължения за деклариране: добавена е декларация за вината, предназначени за намаляване на алкохолното съдържание.

— Основни точки, подлежащи на контрол: вината, предназначени за обработка за намаляване на алкохолното съдържание, ще бъдат систематично проверявани, както и вината с частично намалено алкохолно съдържание.

Изменят се точки „Описание на виното или вината“, „Определен географски район“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

„Périgord“

2. **Вид на географското означение:**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

Защитеното географско указание „Périgord“ е запазено за тихи вина, червени, розе и бели, както и за тихи вина, червени, розе и бели, с частично намалено алкохолно съдържание. Тихите вина със защитеното географско указание „Périgord“ са с минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти 10,5 % об. Вината с частично намалено алкохолно съдържание със защитеното географско указание „Périgord“ са с действително алкохолно съдържание в обемни проценти между 6 % и 9 %.

Минималните и максималните стойности за обща киселинност, съдържание на общ серен диоксид, летливи киселини, общо алкохолно съдържание в обемни проценти са определените в нормативната уредба на ЕС. Своята мекота и плътност, с понякога леко зърнисти танини, което им придава определен характер, червените вина дължат на взаимното допълване на сортовете грозде от Аквитания и местните сортове грозде. От своя страна вината розе са с плодови аромати и послевкус с приятна свежест. Сухите бели вина също са плодови, леки при отпиване, но с приятна плътност и послевкус със слабо кисела нотка. Червените вина с обозначението „Vin de Domme“ са плодови и меки. Отлежавалите в дъбови бъчви вина имат рубиненочервен цвят с плодови аромати, в които се усеща нотка на корен от сладник и лек дървесен нюанс. Вината розе с обозначението „Vin de Domme“, които са с добре изразен цвят, имат много експресивен мирис с нотки на червени плодове. При отпиване те се характеризират с приятен баланс, съчетан с плътност, дълъг и топъл завършек със свежест. Вината, предназначени за частично намаляване на алкохолното съдържание, притежават характеристиките на ЗГУ. Вината с частично намалено алкохолно съдържание със защитеното географско указание „Périgord“ запазват своите вкусови и ароматни качества. Белите вина, вината розе и червените вина с частично намалено алкохолно съдържание са плодови, свежи, хармонични, балансирани и меки. Те са леки и пивки.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

По отношение на енологичните практики, при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

120 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Брането на гроздето, винификацията и производството на вината и частичното намаляване на алкохолното съдържание на вината със защитеното географско указание „Périgord“ се извършват: — на територията на департамент Dordogne, — на територията на следната община от департамент Lot: Salviac.

7. **Винени сортове грозде**

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-Sauvignon 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
Clarin B
Claverie B
Codivarta B
Colombard B
Colombaud 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
Ekigaïna 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

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките**

Районът на Périgord, който се отъждествява с департамент Dordogne, се намира в югозападната част на Франция. Това е място на преход между ерозиралия централен масив и обширния седиментен аквитански басейн.

От североизток на югозапад той се пресича от хидрографска мрежа, която включва, наред с други, реките Isle, Vézère и техните притоци, но най-вече — в южната част на департамента — Dordogne.

В Périgord се усеща изцяло влиянието на Атлантическия океан — както по отношение на температурите, така и на количеството валежи. Стойностите на температурите намаляват в посока от югозапад на североизток заедно с увеличаването на надморската височина. По отношение на количеството на валежите се наблюдава обратното явление.

Климатът е от типа „отслабен океански“, с по-добре изразена годишна температурна амплитуда и не толкова обилно количество валежи колкото по крайбрежието на Аквитания. Пролетта обикновено е по-влажна от зимата и преобладават западните ветрове.

От гледна точка на геоморофмологията районът на производство представлява сухо варовиково плато с многобройни карстови образувания (пещери, пропасти, ями, понори и извори на подпочвени води), пресечено от много дълбоката и тясна долина на река Céou.

Пейзажът е силно насечен, с няколко зони по дъното на долината, в които се отглеждат житни култури, стръмни скатове и краища на платото, където варовикът се показва на повърхността и където вирее само ниска растителност от каменен дъб и хвойна.

Районите за отглеждане на грозде се намират по най-високите части на платата и на хребетите, когато варовикът е достатъчно ерозирал, за да се покрие с почва.

Ако в необработваемите варовикови зони преобладават горите, то в другите части се извършва селскостопанска дейност — малко зърнени култури, овцевъдство, но също и орехови насаждения и производство на ягоди в района на Nabirat, както и някои тютюневи насаждения в долината на река Dordogne.

Мястото на лозята съвсем естествено е по варовиковите плата с добро изложение и добро проветряване.

Картографите от XVIII век (по-специално Belleyme) посочват, че лозята се намират по протежението на долината на река Dordogne, с два важни центъра около Bergerac и Domme, както и диагонално към североизточната част на департамента, в полите на първите предпланини на централния масив на границата между шистите и варовиците.

Днес лозовите насаждения са съсредоточени в Bergeracois и в кантон Domme, който преживява известен подем.

В кантон Domme антиклиналът Campagnac-les-Quercy представлява ивица, врязана във варовиците от периода креда.

Юрските образуванията Portlandien и Kimméridgien съдържат варовици, които се разцепват на плочи, от които се получават плоски камъни, наричани „lauzes“ (покривни плочи). Стопаните на лозята са изнесли тези варовикови плочи от парцелите, така че навсякъде наоколо се издигат стени, а също и построени със суха зидария колиби, най-известните от които се намират на платото Daglan и са включени в допълнителния списък на историческите паметници.

Именно заради тази геоложка особеност лозята в района са се запазили и развили. Както в целия югозапад, и в Périgord засаждането на лозята става през римската епоха.

Още от самото начало именно река Dordogne, единственият път за транспортиране с шлеповете, е изиграла решаваща роля за търговията с вината, наричани „вина от високата част“ (haut pays).

Тези вина, пренасяни надолу по Dordogne, но също и по Garonne, Lot и Tarn, успели да се запазят и развиват чак до опустошенията от филоксерата, която се появява около 1880 г. Упадъкът на лозята продължава и след втория фатален удар, който им нанася Първата световна война, която отнема цяло поколение мъже. Те се запазват основно в Bergeracois.

В сортовия състав, основан на сортове от Аквитания и на местни сортове грозде, преобладават merlot и разновидностите на cabernets — при червените, а при белите това са sauvignon и sémillon и понякога малко chardonnay.

На това взаимно допълване на сортовете червените вина дължат своята мекота и приятно усещане, с понякога леко зърнисти танини, което им придава определен характер.

От своя страна вината розе са с плодови аромати и послевкус с приятна свежест.

Сухите бели вина също са плодови, леки при отпиване, но с приятна плътност и послевкус със слабо кисела нотка.

Вината, предназначени за частично намаляване на алкохолното съдържание, притежават характеристиките на ЗГУ.

Вината с частично намалено алкохолно съдържание със защитеното географско указание „Périgord“ запазват своите вкусови и ароматни качества. Белите вина, вината розе и червените вина с частично намалено алкохолно съдържание са бистри, плодови, свежи, хармонични, добре балансирани и меки. Те са леки и пивки.

Поради отдалечеността си от Бордо районът на Domme е засегнат по-слабо от Стогодишната война. По време на целия период след тази война се полагат усилия за възстановява на лозята и за засаждане на нови, за което свидетелстват многобройни нотариални документи.

Около 1260 г. графът на Toulouse събирал винената реколта от определени територии в района на Domme. Продажбата на вино в Sarlat е уредена от старите наредби от 1288 г., потвърдени с кралските решения под формата на отворени писма от 1299 г.

Настоящото производство в района на Domme се разпределя между червени вина и вина розе. Червените вина са плодови и меки. Отлежавалите в дъбови бъчви имат рубиненочервен цвят с плодови аромати, в които се усеща нотка на сладък корен и лек дървесен нюанс.

Вината розе с обозначението „Vin de Domme“, които са с добре изразен цвят, имат много експресивен мирис с нотки на червени плодове. При отпиване те се характеризират с приятен баланс, съчетан с плътност, дълъг и топъл завършек със свежест.

Виното от Domme претендира за принадлежността си към вината на Аквитания със сортов състав, в който преобладават merlot N и cabernet franc N., докато широко разпространеният в съседния департамент Lot сорт cot N е много слабо развит тук.

Чрез сдружението на приятелите на виното от Domme, което обединява повече от 2 000 членове, включително 15 винопроизводители, целият този малък селски район е успял да се групира и да обедини усилията си за запазване на реномираните лозя, чиято репутация се гради около динамични кооперативни структури. Историческите и културните връзки с по-големия съседен регион на Bordeaux са оставили отпечатък върху лозята на Périgord. И ако тези два района са свързани по отношение на геоморфологията и климата, те са свързани също и в културно отношение и сортовият състав се състои от същите аквитански сортове грозде.

Търговските връзки са дали възможност за поддържане на диалог и обмен на знания и умения между двете съседни лозаро-винарски общности.

Цялото производство на местните вина от департамент Dordogne се осъществява от 25 производители, включително 6 кооперативни изби, и продукцията възлиза средно на 8 500 хектолитра червено вино и вино розе и 2 500 хектолитра бяло вино.

На 12 септември 1784 г. общността на Domme въвежда принципа на обявяване на началото на гроздобера, „за да се запази репутацията на местните вина, която със сигурност ще се загуби, ако гроздоберът се прави преди гроздето да е достигнало идеалната си зрялост“.

Избите обикновено се намират в непосредствена близост до пристанищата за натоварване, а именно Domme и Castelnaud, за да се даде възможност за спускане на вината на шлеповете.

В края на XIX век филоксерата нанася първия фатален удар върху лозята, които по това време заемат повече от 2 800 хектара.

Едва през 1993 г. се създава сдружение, в което участват земеделски стопани, земеделски техници и местни избраници, и се създават условия за възстановяване на лозята.

Вината от Périgord дължат своя характер на варовиковите плата, по които са засадени по-голяма част от лозята. Тези почви притежават капацитет за оттичане, който е благоприятен за получаване на свежи и с добра киселинност бели вина и вина розе. Добрият воден режим на почвите, съчетан с океанските влияния, дават възможност за добра фенологична зрялост на гроздето, а така и за получаването на червени вина, които са характерни със своите танини.

Влиянието на долината на река Dordogne, която е открита и подсилва въздействието на океана, придава на вината с обозначението „Vin de Domme“ по-голяма мекота и плодов вкус.

Успоредно с древната си репутация, вината от Périgord и от Domme се ползват и от благоприятното въздействие на туристическата дейност, свързана с разположения съвсем наблизо средновековен укрепен град („bastide“) Sarlat, който посреща почти 2 милиона посетители годишно и в който са заснети многобройни исторически филми.

Заедно с другите местни гастрономически продукти: орехи, ягоди, кестени, но също и козе сирене („cabécou“) и агнешко месо, без да забравяме трюфелите и манатарките, вината от Périgord допринасят за репутацията на този туристически район.

Променящите се потребителски навици по отношение на вината, свързани с възприемането на по-здравословен и по-малко калоричен хранителен режим от страна на потребителите, накараха някои производители на ЗГУ „Périgord“ да насочат част от производството си към вина с частично намалено алкохолно съдържание, като по този начин отговарят на това обществено изискване. От друга страна, идентичността на вината със ЗГУ Périgord, характеризираща се с мекота и плодов профил, може да бъде запазена за вината с частично намалено алкохолно съдържание, като по този начин се повишава репутацията на ЗГУ.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Логото за ЗГУ на Европейския съюз се поставя върху етикета, когато обозначението „Защитено географско указание“ е заменено от традиционното обозначение „Vin de pays“.

Защитеното географско указание „Périgord“ може да бъде допълнено с една от посочените по-долу допълнителни географски единици, когато са спазени условията за производство, определени в настоящата продуктова спецификация: „Dordogne“ и „Vin de Domme“.

Размерите на буквите за имената на географските единици „Dordogne“ и „Vin de Domme“ не трябва да надвишават — нито на височина, нито на ширина — тези на буквите, с които е изписано името на защитеното географско указание „Périgord“.

Защитеното географско указание „Périgord“ може да бъде допълвано от:

наименованието на един или повече сорта грозде;

обозначенията „primeur“ (младо) или „nouveau“ (ново).

Терминът „Вино с частично намалено алкохолно съдържание“ фигурира върху етикета на вината с частично намалено алкохолно съдържание със защитеното географско указание „Périgord“.

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-8f339a88-105e-4d50-a0ed-4f52c10c90a2