C/2025/5430

9.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5430)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Périgord“

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Název produktu**

„Périgord“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, výživy a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHZO „Périgord“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Zařazení částečné dealkoholizace

Seskupení producentů CHZO žádá o zařazení částečné dealkoholizace do specifikace produktu CHZO „Périgord“.

Producenti CHZO chtějí reagovat na společenskou poptávku a nabídnout nový produkt, který doplní stávající produkty v rámci označení, a tím diverzifikovat své výrobky s CHZO.

Seskupení producentů CHZO zdůvodňuje svou žádost vývojem společenských trendů a spotřebitelských návyků. Rostoucí zájem o zdraví, zvýšené povědomí o účincích alkoholu a přijetí zdravějšího životního stylu stále větším počtem Francouzů vedly k poklesu spotřeby. K tomu se přidává i fakt, že se mění chutě spotřebitelů.

V souvislosti se zavedením částečné dealkoholizace vín se ve specifikaci produktu s CHZO „Périgord“ navrhují tyto změny:

— Typy výrobků: zavedení částečně dealkoholizovaných tichých červených, růžových a bílých vín.

— Analytické normy: doplnění minimálního skutečného obsahu alkoholu v rozmezí od 6 % do 9 % objemových u částečně dealkoholizovaných vín.

— Organoleptické vlastnosti: popis výrobku.

— Zeměpisná oblast / oblast v bezprostřední blízkosti: sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a dealkoholizace částečně dealkoholizovaných vín se provádí v celé zeměpisné oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti CHZO „Périgord“.

— Odrůdová skladba: částečně dealkoholizovaná vína se vyrábějí ze všech odrůd stanovených ve specifikaci CHZO „Périgord“.

— Maximální výnosy produkce: částečně dealkoholizovaná vína se vyrábějí při maximálním hektarovém výnosu stanoveném ve specifikaci CHZO „Périgord“, což je 120 hl/ha.

— Dealkoholizační postupy: používají se dealkoholizační postupy povolené předpisy.

— Souvislost se zeměpisnou oblastí: souvislost se zeměpisnou oblastí se mění tak, aby zahrnovala:

  — v odstavci „Specifičnost produktu“: vlastnosti částečně dealkoholizovaných vín.

  — v odstavci „Příčinná souvislost“: odkaz na částečně dealkoholizovaná vína (známost a vazba na území).

— Požadavky na obchodní úpravu a označování: povinnost uvádění výrazu „částečně dealkoholizované víno“.

— Oznamovací povinnosti: doplňuje se prohlášení pro vína určená k dealkoholizaci.

— Hlavní body, jež je třeba kontrolovat: vína určená k dealkoholizaci budou systematicky kontrolována, stejně jako částečně dealkoholizovaná vína.

Jednotný dokument se mění v následujících bodech: Popis vína (vín), vymezená zeměpisná oblast, souvislost se zeměpisnou oblastí a další podmínky.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Périgord“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

Chráněné zeměpisné označení „Périgord“ je vyhrazeno pro tichá červená, růžová a bílá vína a částečně dealkoholizovaná tichá červená, růžová a bílá vína. Minimální skutečný obsah alkoholu v tichých vínech nesoucích chráněné zeměpisné označení „Périgord“ činí 10,5 % objemových. Minimální skutečný obsah alkoholu v částečně dealkoholizovaných vínech nesoucích chráněné zeměpisné označení „Périgord“ činí od 6 % do 9 % objemových.

Minimální či maximální hodnoty pro celkovou kyselost, celkový obsah oxidu siřičitého, obsah těkavých kyselin a celkový obsah alkoholu v % objemových jsou stanoveny právními předpisy EU. Díky doplňkovosti akvitánských a místních odrůd se červená vína vyznačují jemností a plnou chutí s někdy poněkud zrnitými třísloviny, což jim dodává typický charakter. Růžová vína mají ovocnou vůni a osvěžující dochuť. Bílá vína mají rovněž ovocnou vůni, v ústech jsou lehká, avšak příjemně objemná, s mírně kyselou dochutí. Červená vína označená výrazem „Vin de Domme“ jsou vína ovocná a jemná. Tato vína zrající v dubových sudech mají rubínově červenou barvu a ovocné aroma s lékořicovými a lehce dřevitými tóny. Růžová vína označená výrazem „Vin de Domme“ mají sytou barvu a velmi výraznou vůni s tóny červeného ovoce. Pro tato vína je charakteristická vyvážená chuť s objemem, dlouhá a teplá dochuť a svěžest. Vína určená k částečné dealkoholizaci mají vlastnosti CHZO. Částečně dealkoholizovaná vína s chráněným zeměpisným označením „Périgord“ si zachovávají chuťové i aromatické vlastnosti. Částečně dealkoholizovaná bílá, růžová a červená vína jsou ovocná, svěží, harmonická, vyvážená a jemná. Jsou lehká a snadno pitelná.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu v % objemových: –

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2 *Maximální výnosy*

120 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín a dealkoholizace částečně dealkoholizovaných vín s chráněným označením původu „Périgord“ probíhají: – v departementu Dordogne, – na území této obce v departementu Lot: Salviac.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Périgord, který zhruba odpovídá departementu Dordogne, se nachází na jihozápadě Francie. Toto území představuje přechod mezi erodovaným Francouzským středohořím a rozsáhlou Akvitánskou pánví sedimentárního původu.

Ze severovýchodu na jihozápad je protkán sítí vodních toků, kterou tvoří mimo jiné řeka Isle, Vézère a jejich přítoky, zejména však na jihu departementu řeka Dordogne.

Périgord je zcela pod atlantickým vlivem, a to jak z hlediska teplot, tak z hlediska srážek. Teplotní gradient klesá z jihozápadu na severovýchod a s rostoucí nadmořskou výškou. U srážek je tomu naopak.

Podnebí je zeslabeného oceánského typu s výraznějšími teplotními rozdíly během roku a méně vydatnými srážkami než na akvitánském pobřeží. Jaro je zpravidla vlhčí než zima a převažují západní větry.

Z geomorfologického hlediska je oblast produkce suchou náhorní plošinou s četnými krasovými jevy (jeskyně, propasti, závrty, ponory a vodní vývěry), kterou protíná hluboce zařízнuté údolí řeky Céou.

Krajina je velmi členitá s některými oblastmi, kde je v údolí pěstováno obilí, prudkými svahy a okraji náhorní plošiny, kde vystupuje vápenec a kde jedinou vegetaci představují houštiny dubu cesmínovitého a jalovce.

Pěstitelské oblasti se nacházejí na vrcholcích náhorních plošin a hřebenů, tam, kde vápenec dostatečně zvětral, aby zde mohla být půda.

Zatímco na neobdělávaných pozemcích s vápencovým podložím převažuje les, na alterovaných horninách je přítomno zemědělství s produkcí obilovin, chovem ovcí, ale rovněž produkcí ořechů a pěstováním jahod v oblasti Nabirat a několika tabákovými plantážemi v údolí řeky Dordogne.

Vinice zcela přirozeně nacházejí své místo na výhodně orientovaných a dobře provzdušněných vápencových náhorních plošinách.

Kartografové 18. století (zejména Belleyme) dokládají, že se vinařská oblast nacházela po celé délce údolí řeky Dordogne, se dvěma významnými středisky okolo měst Bergerac a Domme, a na severovýchodě departementu se táhla až k předhůří Francouzského středohoří, na pomezí břidlicového a vápencového podloží.

Dnes se vinice soustředí v regionu Bergeracois a v kantonu Domme, kde dochází k určitému oživení vinařské tradice.

V kantonu Domme se v obci Campagnac-les-Quercy vyjímá antiklinála, která vystupuje z křídového vápence.

Jurské portlandské a kimmeridžské útvary jsou tvořeny vápencem, který se štěpí na desky, čímž vznikají ploché kameny, které se nazývají „lauzes“. Tyto vápencové desky byly mimo jiné využívány vinaři pro stavbu zdí kolem pozemků, jakož i pro stavbu suchých kamenných chýší, z nichž nejslavnější se nacházejí na náhorní plošině Daglan a jsou zařazeny na seznam historických památek.

Právě tato geologická zvláštnost stojí za zachováním a rozšířením vinic na tomto území. Stejně jako všude jinde v jihozápadní oblasti Francie začala být vinná réva v Périgordu pěstována v římském období.

Řeka Dordogne, která představovala jediný způsob dopravy za pomoci tradičních nákladních lodí, hrála již od počátku v obchodu s víny označovanými „z vrchoviny“ stěžejní úlohu.

Obchod s víny, která byla svážena po řece Dordogne, ale rovněž po řece Garonne, Lot a Tarn, se udržoval a rozvíjel až do doby, kdy vinice kolem roku 1880 zasáhla epidemie mšičky révokaze. Vinice dále ubývaly v důsledku další osudové rány v podobě první světové války, která je připravila o celou generaci mužů. Vinice zůstaly zachovány především v oblasti Bergeracois.

V odrůdové skladbě tvořené akvitánskými a místními odrůdami převažuje Merlot a Cabernet v případě červených vín a Sauvignon a Sémillon u bílých vín, někdy s příměsí Chardonnay.

Díky doplňkovosti odrůd se červená vína vyznačují jemností a hebkostí s někdy poněkud zrnitými třísloviny, což jim dodává typický charakter.

Růžová vína mají ovocnou vůni a osvěžující dochuť.

Bílá vína mají rovněž ovocnou vůni, v ústech jsou lehká, avšak příjemně objemná, s mírně kyselou dochutí.

Vína určená k částečné dealkoholizaci mají vlastnosti CHZO.

Částečně dealkoholizovaná vína s chráněným zeměpisným označením „Périgord“ si zachovávají chuťové i aromatické vlastnosti. Částečně dealkoholizovaná bílá, růžová a červená vína jsou průzračná, ovocná, svěží, harmonická, vyvážená a jemná. Jsou lehká a snadno pitelná.

Oblast Domme byla díky své vzdálenosti od Bordeaux méně zasažena stoletou válkou. V období po skončení stoleté války bylo vyvíjeno úsilí o obnovu vinohradů a zakládání nových vinic, což dokládá řada notářských dokumentů.

Kolem roku 1260 vybíral hrabě z Toulouse v regionu Domme vinnou daň (ve formě věcného plnění). Prodej vína v obci Sarlat se řídil stanovami z roku 1288, které byly potvrzeny dekrety z roku 1299.

Stávající produkci v oblasti Domme tvoří červená a růžová vína. Červená vína jsou vína vyznačující se ovocnou a jemnou chutí. Ta, která zrají v dubových sudech, mají rubínově červenou barvu a ovocné aroma s lékořicovými a lehce dřevitými tóny.

Růžová vína označená výrazem „Vin de Domme“ mají sytou barvu a velmi výraznou vůni s tóny červeného ovoce. Pro tato vína je charakteristická vyvážená chuť s objemem, dlouhá a teplá dochuť a svěžest.

Víno z oblasti Domme dokazuje svou náležitost k akvitánské vinařské oblasti odrůdovou skladbou, v níž převažuje odrůda Merlot N a Cabernet Franc N, zatímco odrůda Cot N, která je velmi rozšířená v sousedním departementu Lot, je zde málo běžná.

Díky sdružení přátel vína oblasti Domme, které má více než 2 000 členů, z nichž 15 je vinařů, se podařilo sjednotit celou tuto malou venkovskou oblast a zmobilizovat síly k zachování této prestižní vinařské oblasti, jejíž dobré jméno vytváří dynamické družstevní struktury. Na vinařskou oblast Périgord měly vliv historické a kulturní vazby s velkým sousedním regionem Bordeaux. Vedle geomorfologické a klimatické kontinuity existuje také kontinuita pěstební a kontinuita odrůdové skladby, která je tvořena týmiž akvitánskými odrůdami.

Obchodní vazby umožnily zachovat dialog a výměnu znalostí a zkušeností mezi oběma sousedními vinařskými společenstvími.

Celkovou produkci zemského vína z departementu Dordogne zajišťuje 25 producentů, z nichž 6 jsou vinařská družstva, a její objem činí v průměru 8 500 hektolitrů v případě červeného a růžového vína a 2 500 hektolitrů u bílého vína.

Dne 12. září 1784 zavedla obec Domme zásadu oznámení o zahájení vinobraní „s cílem zachovat dobrou pověst zemských vín, jejíž ztráta by byla nevyhnutelná v případě, že by se sklizeň uskutečnila před dostatečnou zralostí hroznů“.

Vinařství se nacházela především v bezprostřední blízkosti přístavů nalodění, konkrétně Domme a Castelnaud, aby se umožnil převoz vína na tradičních nákladních lodích.

Na konci 19. století vinařskou oblast, která se tehdy rozkládala na ploše větší než 2 800 hektarů, zasáhla první velká rána v podobě napadení mšičkou révokazem.

K obnově vinic došlo až v roce 1993 díky vzniku sdružení zahrnujícího zemědělce, zemědělské techniky a místní zastupitele.

Vína z oblasti Périgord vděčí za svůj charakter vápencovým náhorním plošinám, na nichž byla vysazena převážná část vinic. Tyto půdy mají dobrou schopnost odvodňování, což vede k rozvinutí vlastností u bílých a růžových vín, která se vyznačují svěžestí a vyváženou kyselostí. Dobrý vodní režim půd v kombinaci s oceánskými vlivy umožňuje dosažení dobré fenolické zralosti hroznů, a tím i výrazného charakteru červených vín díky obsahu třísloviny.

Klimatické podmínky údolí Dordogne, které je vystaveno výraznějším oceánským vlivům, dodávají vínům s označením „vin de Domme“ větší vláčnost a ovocná aromata.

Vína z oblasti Périgord a Domme těží z letité pověsti, ale rovněž z cestovního ruchu, který je soustředěn kolem výjimečné oblasti v blízkosti středověké pevnosti Sarlat, kterou každoročně navštíví téměř 2 miliony turistů a v níž se točí řada historických filmů.

Společně s dalšími produkty místní gastronomie, jako jsou ořechy, jahody, jedlé kaštany, ale rovněž kozí sýr cabécou a jehněčí maso nebo lanýže a hřiby, přispívají vína z oblasti Périgord k věhlasu tohoto turistického regionu.

Změna spotřebitelských návyků v oblasti vína, zejména zájem spotřebitelů o zdravější a méně kalorickou stravu, vedla některé producenty vín CHZO Périgord k tomu, že část své produkce zaměřili na částečně dealkoholizovaná vína, aby tak reagovali na tento společenský požadavek. Na druhé straně bude možné zachovat osobitost vín CHZO Périgord, která se vyznačují svou vláčností a ovocným profilem, i u částečně dealkoholizovaných vín, čímž se upevní pověst tohoto CHZO.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Je-li na označení namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení“ uveden tradiční výraz „Vin du pays“ (zemské víno), použije se logo CHZO Evropské unie.

Chráněné zeměpisné označení „Périgord“ může být doplněno o název některé z následujících doplňujících zeměpisných jednotek podle podmínek produkce stanovených v této specifikaci: „Dordogne“ a „Vin de Domme“.

Velikost písma použitého pro názvy zeměpisných jednotek „Dordogne“ a „Vin de Domme“ nesmí co do výšky a šířky přesahovat velikost znaků tvořících název zeměpisného označení „Périgord“.

Chráněné zeměpisné označení „Périgord“ může být doplněno o:

název jedné či více odrůd,

výrazy „primeur“ nebo „nouveau“.

Na etiketě částečně dealkoholizovaných vín s chráněným zeměpisným označením „Périgord“ se uvede výraz „Vin partiellement désalcoolisé“ (částečně dealkoholizované víno).

Odkaz na specifikaci výrobku

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