C/2025/5430

9.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5430)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Périgord«

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Périgord«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (Ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug).

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og forordning (EU) nr. 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« vedrører ikke nogen af de tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller af anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Indsættelse af delvis dealkoholisering

Sammenslutningen af BGB-producenter anmoder om, at en delvis dealkoholisering indsættes i produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«.

For at imødekomme denne samfundsmæssige efterspørgsel ønsker BGB-producenterne at tilbyde et nyt produkt ud over de produkter, der allerede tilbydes under betegnelsen, og dermed diversificere deres produkter med BGB-betegnelsen.

Sammenslutningen af BGB-producenter begrunder sin anmodning med ændrede samfundsmæssige tendenser og forbrugsmønstre. Øget opmærksomhed på sundhed, øget bevidsthed om virkningerne af alkohol samt et stigende antal franskmænd, der ønsker en sundere livsstil, har ført til et fald i forbruget. Hertil kommer ændringen i forbrugernes smag.

Som led i indførelsen af delvis dealkoholisering af vinene foreslås følgende ændringer af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«:

— Produkttyper: indførelse af delvist dealkoholiserede stille rød-, rosé- og hvidvine

— Analysestandarder: tilføjelse af et minimalt virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 6 % og 9 % for delvist dealkoholiserede vine

— Organoleptiske egenskaber: beskrivelse af varen

— Geografisk område/Område i umiddelbar nærhed: Druehøsten og fremstillingen, forarbejdningen og dealkoholiseringen af delvist dealkoholiserede vine foregår i hele det geografiske område og området i umiddelbar nærhed af den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«.

— Vinstokbestand: Delvist dealkoholiserede vine fremstilles af alle de sorter, der er fastsat i produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«.

— Maksimalt produktionsudbytte: Delvist dealkoholiserede vine fremstilles inden for det maksimale hektarudbytte, der er fastsat i produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«, dvs. 120 hl/ha.

— Dealkoholiseringsprocesser: De processer til fjernelse af alkohol, der er tilladt i henhold til lovgivningen, anvendes.

— Tilknytning til det geografiske område: Tilknytningen til det geografiske område er blevet ændret, så den omfatter:

  — I afsnittet »Produktets egenart«: de delvist dealkoholiserede vines egenskaber.

  — I afsnittet »Årsagssammenhæng«: en henvisning til de delvist dealkoholiserede vine (omdømme og tilknytning til området).

— Betingelser for præsentation og mærkning: Angivelsen »Delvist dealkoholiseret vin« er obligatorisk.

— Indberetningsforpligtelser: Der indsættes en erklæring for vine, der er bestemt til dealkoholisering.

— Vigtigste punkter, der skal kontrolleres: Vine bestemt til dealkoholisering kontrolleres systematisk, og det samme gælder de delvist dealkoholiserede vine.

Denne ændring berører følgende punkter i enhedsdokumentet: Beskrivelse af vinen/vinene, Afgrænset geografisk område, Tilknytning til det geografiske område og Supplerende betingelser.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Périgord«

2. **Type geografisk betegnelse:**

BGB — Beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« er forbeholdt stille rød-, rosé- og hvidvine samt delvist dealkoholiserede stille rød-, rosé- og hvidvine. Stille vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« har et minimalt virkeligt alkoholindhold på 10,5 % vol. Delvist dealkoholiserede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 6 % og 9 %.

Det (maksimale eller minimale) totale indhold af syre, svovldioxid, flygtige syrer og det totale alkoholindhold udtrykt i volumen svarer til det, der er fastsat i EU-bestemmelserne. Som følge af Aquitaine-sorternes og de lokale sorters komplementaritet får rødvinene et blødt og rundt udtryk undertiden med let granuløse tanniner, hvilket giver dem en vis karakter. Rosévinene har derimod frugtagtige duftnoter med en dejlig friskhed til sidst. De tørre hvidvine er også frugtagtige, lette i munden, men med en fin fyldighed og en syrlighed til sidst. Rødvine med benævnelsen »Vin de Domme« er frugtagtige og bløde. Vine lagret på egetræsfade er rubinrøde med frugtagtige aromaer med et strejf af lakrids- og trænoter. Rosévine med betegnelsen »Vin de Domme«, der har en intens farve, har en meget karakteristisk duft med noter af røde frugter. Smagsoplevelsen, der kendetegner disse vine, er en god balance mellem fyldighed, lang eftersmag og varme samt friskhed. Vine, der er bestemt til delvis dealkoholisering, har de egenskaber, der kendetegner den beskyttede geografiske betegnelse. Delvist dealkoholiserede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« bevarer deres smag og aromatiske egenskaber. Delvist dealkoholiserede hvid-, rosé- og rødvine er frugtagtige, friske, harmoniske, afbalancerede og bløde. De er lette og lette at drikke.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vinene skal, hvad angår ønologisk fremgangsmåde, opfylde de krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»Code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

120 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen og forarbejdningen af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« finder sted: — i departementet Dordogne — i følgende kommune i departementet Lot: Salviac.

7. **Primære druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Périgord, der sidestilles med departementet Dordogne, ligger i den sydvestlige del af Frankrig. Der er tale om et overgangsområde fra det eroderede Massif Central til det omfattende Aquitaine-sedimentbassin.

Fra nordøst til sydvest løber der et hydrografisk net gennem området, der bl.a. omfatter Isle, Vézère og deres bifloder. Dette gælder navnlig i den sydlige del af departementet Dordogne.

Périgord påvirkes i høj grad af Atlanterhavet, både med hensyn til temperatur og nedbør. Temperaturgradienten falder fra sydvest mod nordøst, efterhånden som højden stiger. Det modsatte gør sig gældende for nedbøren.

Klimaet er et overgangskystklima med et højere årligt temperaturudsving og mindre nedbør sammenlignet med Aquitaines kyststrækning. Foråret er generelt mere fugtigt end vinteren, og de fremherskende vinde er vestenvinde.

Geomorfologisk er produktionsområdet et massivt kalkplateau med en lang række karstfænomener (huler, underjordiske bjerghuler, jordfaldshuller, underjordiske gange og fremspring) gennemløbet af den indesluttede dal Céou.

Landskabet er meget opdelt med nogle få korndyrkningsområder i bunden af dalen, stejle skråninger og plateaukanter, hvor kalkstenen bryder frem, og hvor der kun vokser kratskov med steneg og enebær.

Dyrkningsarealerne befinder sig på den øvre del af plateauerne og højderyggene, hvor kalkstenen er blevet eroderet tilstrækkeligt, således at der er dannet et jordlag.

Hvor skovene er fremherskende i uopdyrkede kalkstensområder, findes der landbrug på den løse overjord med lidt korn, fåreavl samt valnøddetræer og jordbærproduktion i Nabirat og visse tobaksafgrøder i Dordogne-dalen.

Vinstokkene er naturligt placeret på velekspонerede og velventilerede kalkstensplateauer.

Kort fra det 18. århundrede (især Belleyme) viser, at vinmarkerne var beliggende i hele Dordogne-dalen med to vigtige områder omkring Bergerac og Domme og i et bælte i det nordøstlige hjørne af departementet ved foden af de første udløbere af Massif Central ved skifer- og kalkstensgrænsen.

Vinmarkerne befinder sig i dag i Bergeracois og kantonen Domme, som har oplevet en vis fornyelse.

For kantonen Domme indgår foldebjerget Campagnac-les-Quercy i et område med kridtholdig kalksten.

Formationerne fra Juratiden (Portlandian og Kimmeridgien) indeholder kalksten, der opdeles i plader og danner flade kalksten. Disse kalkstensplader blev fjernet fra vinmarkerne på parcellerne for at danne omkringliggende mure og tørstensrønner, hvoraf de mest berømte, på Daglan-kalkplateauet, karakteriseres som historiske monumenter.

Det er dette særlige geologiske kendetegn, der har gjort det muligt at bevare og udvikle vinmarkerne i området. Som i hele den sydvestlige del blev vinstokken etableret i Périgord i romertiden.

Det har lige siden begyndelsen været floden Dordogne, der har været den eneste transportvej for transportskibe, som har spillet en afgørende rolle for handelen med vine fra Haut Pays.

Vinene fra Dordogne, men også fra Garonne, Lot og Tarn, overlevede og videreudviklede sig indtil phylloxeraens ødelæggelser omkring 1880. Vindyrkningsområderne blev stadigt mindre efter det andet dødsstød som følge af Første Verdenskrig, som berøvede vinmarkerne en generation af mænd. De blev i det væsentlige bevaret i Bergeracois.

Vinstokbestanden, der er baseret på Aquitaine-sorter og lokale sorter, domineres i vid udstrækning af Merlot og Cabernet til rødvinene og Sauvignon og Sémillon til hvidvinene, undertiden en smule Chardonnay.

Som følge af denne komplementaritet får rødvinene et elegant og blødt udtryk med undertiden let granuløse tanniner, hvilket giver dem en vis karakter.

Rosévinene har derimod frugtagtige duftnoter med en dejlig friskhed til sidst.

De tørre hvidvine er også frugtagtige, lette i munden, men med en fin fyldighed og en syrlighed til sidst.

Vine, der er bestemt til delvis dealkoholisering, har de egenskaber, der kendetegner den beskyttede geografiske betegnelse.

Delvist dealkoholiserede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« bevarer deres smag og aromatiske egenskaber. Delvist dealkoholiserede hvid-, rosé- og rødvine er klare, frugtagtige, friske, harmoniske, velafbalancerede og bløde. De er lette og lette at drikke.

Domme-regionen blev som følge af sin afsides beliggenhed i forhold til Bordeaux mindre påvirket af Hundredårskrigen. I hele perioden efter Hundredårskrigen blev der gjort bestræbelser på at genoprette vinmarkerne og plante nye vinstokke, hvilket fremgår af talrige notardokumenter.

Comte de Toulouse har beskrevet vinranker med frugt i Domme-regionen omkring 1260. Salget af vin i Sarlat reguleres af de gamle vedtægter fra 1288, der bekræftes af patentskrivelserne fra 1299.

Den nuværende produktion i Domme-regionen består af rødvine og rosévine. Rødvinene er frugtagtige og bløde. De, der er lagret på egetræsfade, er rubinrøde med frugtagtige aromaer med et strejf af lakrids- og trænoter.

Rosévine med betegnelsen »Vin de Domme«, der har en intens farve, har en meget karakteristisk duft med noter af røde frugter. Smagsoplevelsen, der kendetegner disse vine, er en god balance mellem fyldighed, lang eftersmag og varme samt friskhed.

Domme-vinen er resultatet af en dyrkning på Aquitaines vinmarker med en vinstokbestand, der domineres af Merlot N og Cabernet franc N, mens Cot N, som er meget fremherskende i nabodepartementet Lot, ikke er særlig udbredt her.

Med Association des amis du vin de Domme, som har mere end 2 000 medlemmer, herunder de 15 vinproducenter, har hele den mindre landregion kunnet samle kræfterne om at bevare dette prestigefyldte vindyrkningsområde, hvis omdømme er opbygget omkring dynamiske andelsstrukturer. Historiske og kulturelle forbindelser til den store nabo Bordeaux har været kendetegnende for Périgord-området. Er der geomorfologisk og klimatisk kontinuitet, er der også kontinuitet i dyrkningen, hvorfor vinstokbestanden består af de samme Aquitaine-sorter.

Handelsforbindelserne har muliggjort en dialog og udveksling af knowhow mellem de to tilgrænsende vinproducerende grupper.

Den samlede vinproduktion i departementet Dordogne sikres af 25 producenter, herunder seks andelsvinkældre, med et gennemsnit på 8 500 hektoliter rødvin og rosévin og 2 500 hektoliter hvidvin.

Den 12. september 1784 indførte vinavlerne i Domme princippet om forbud mod høst »for at bevare vinens omdømme, som kan blive ødelagt af en for tidlig høst, inden druerne er fuldt modne«.

Vinkældrene ligger hovedsagelig i umiddelbar nærhed af udskibningshavne, dvs. havnene i Domme og Castelnaud, hvorfra vinen transporteres på store skibe.

I slutningen af det 19. århundrede gav phylloxera et første dødsstød til vindyrkningsområdet med mere end 2 800 hektar vinstokke.

Det var først i 1993, at landbrugere, landbrugsteknikere og lokale folkevalgte gik sammen i en sammenslutning for at genoprette vinmarkerne.

Périgord-vinene får deres udtryk fra de kalkstensplateauer, hvor vinstokkene hovedsagelig plantes. Jordbunden har en afvandingsevne, som fremmer tilblivelsen af friske hvidvine og rosévine med et højt syreindhold. De gode vandforhold i jorden kombineret med havets påvirkninger sikrer en god fenolmodenhed i druerne og dermed rødvine, der er kendetegnet ved deres tanniner.

Dordogne-dalen påvirkes i højere grad af havet, hvilket gør vine med betegnelsen »vin de Domme« mere bløde og frugtagtige.

Vine fra Périgord og Domme, hvis omdømme går langt tilbage i tiden, er endvidere omdrejningspunkt for turistaktiviteter omkring det unikke område tæt på middelalderfæstningen i Sarlat, der har næsten to millioner besøgende om året, og hvor der er blevet optaget en række historiske film.

Ud over andre produkter fra den lokale gastronomi såsom valnødder, jordbær, kastanjer, gedeosten cabécou og lam og ikke at forglemme trøfler og spiselig rørhat bidrager Périgord-vinene til dette turistområdes omdømme.

Udviklingen i forbrugsvanerne, navnlig med forbrugernes ønske om en sundere kost med færre kalorier har foranlediget nogle producenter af Périgord BGB til at afsætte en del af deres produktion til delvist dealkoholiserede vine og dermed opfylde dette samfundsmæssige krav. På den anden side kan Périgord BGB-vinenes identitet, der er kendetegnet ved deres fleksibilitet og frugtagtige profil, bevares for de delvist alkoholfrie vine, hvilket styrker den beskyttede geografiske betegnelses omdømme.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den Europæiske Unions BGB-logo skal påføres etiketten, hvis benævnelsen »Indication géographique protégée« (beskyttet geografisk betegnelse) erstattes af den traditionelle benævnelse »Vin de pays«.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« kan suppleres med navnet på en af følgende yderligere geografiske enheder i overensstemmelse med produktionsbetingelserne i denne produktspecifikation: »Dordogne« og »Vin de Domme«.

Bogstaverne i navnene på de geografiske enheder »Dordogne« og »Vin de Domme« må hverken i højden eller bredden være større end størrelsen af de bogstaver, der udgør navnet på den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord« kan suppleres af:

navnet på en til flere druesorter

angivelserne »primeur« eller »nouveau«.

Angivelsen »delvist dealkoholiseret vin« anføres på etiketten på delvist dealkoholiserede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Périgord«.

Link til produktspecifikationen

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