C/2025/5430

9.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5430)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Périgord“

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Périgord“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Périgord“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

(a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

(b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

(c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Einführung der teilweisen Entalkoholisierung

Die Erzeugervereinigung der Weine mit der g.g.A. beantragt, die teilweise Entalkoholisierung in die Produktspezifikation der g.g.A. „Périgord“ aufzunehmen.

Um der gesellschaftlichen Nachfrage gerecht zu werden, möchten die Erzeuger der Weine mit der g.g.A. neben den bereits angebotenen Erzeugnissen mit der geschützten geografischen Angabe noch ein neues Erzeugnis anbieten und so ihre Palette der Erzeugnisse mit g.g.A. diversifizieren.

Die Erzeugervereinigung der Weine mit der g.g.A. begründet ihren Antrag mit der Veränderung der gesellschaftlichen Trends und der Konsumgewohnheiten. Die zunehmende Sorge um die Gesundheit, die wachsende Sensibilisierung für die Wirkungen von Alkohol und die Tatsache, dass immer größere Teile der französischen Bevölkerung eine gesündere Lebensweise annehmen, haben zu einem Rückgang des Konsums geführt. Hinzu kommt, dass sich der Verbrauchergeschmack verändert hat.

Im Zusammenhang mit der Einführung einer teilweisen Entalkoholisierung der Weine werden die folgenden Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A. „Périgord“ vorgeschlagen:

— Erzeugnisarten: Einführung von teilweise entalkoholisierten stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen.

— Analysestandards: Hinzufügung eines vorhandenen Alkoholgehalts von mindestens 6 % vol bis 9 % vol für teilweise entalkoholisierte Weine.

— Organoleptische Eigenschaften: Beschreibung des Erzeugnisses

— Geografisches Gebiet/Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft: Die Traubenlese, die Weinbereitung, der Weinausbau sowie die Entalkoholisierung von teilweise entalkoholisierten Weinen erfolgen in dem gesamten geografischen Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft der g.g.A. „Périgord“.

— Rebsortenbestand: Teilweise entalkoholisierte Weine werden aus allen Rebsorten gewonnen, die gemäß der Produktspezifikation der g.g.A. „Périgord“ zugelassen sind.

— Höchsterträge: Die teilweise entalkoholisierten Weine werden innerhalb der Grenzen des in der Produktspezifikation der g.g.A. „Périgord“ festgelegten Höchstertrags von 120 hl/ha erzeugt.

— Entalkoholisierungsverfahren: Anwendung der gesetzlich zugelassenen Entalkoholisierungsverfahren.

— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird geändert, um folgende Elemente aufzunehmen:

  — Absatz „Besonderheit des Erzeugnisses“: Merkmale der teilweise entalkoholisierten Weine.

  — Absatz „Ursächlicher Zusammenhang“: Hinweis auf die teilweise entalkoholisierten Weine (Bekanntheitsgrad und Zusammenhang mit dem Gebiet).

— Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung: Die Angabe „Vin partiellement désalcoolisé“ (teilweise entalkoholisierter Wein) ist verpflichtend.

— Meldepflichten: Es wird eine Meldung betreffend die für die Entalkoholisierung bestimmten Weine hinzugefügt.

— Wichtigste zu kontrollierende Punkte: Weine, die für die Entalkoholisierung bestimmt sind, werden ebenso wie die teilweise entalkoholisierten Weine einer systematischen Kontrolle unterzogen.

Diese Änderungen wirken sich auf die folgenden Punkte des Einzigen Dokuments aus: „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Abgegrenztes geografisches Gebiet“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Périgord“

2. **Art der geografischen Angabe:**

g.g.A. — geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Die geschützte geografische Angabe „Périgord“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen sowie teilweise entalkoholisierten Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten. Die Stillweine mit der geschützten geografischen Angabe „Périgord“ haben einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol. Die teilweise entalkoholisierten Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Périgord“ weisen einen vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 6 % vol und 9 % vol auf.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an Schwefeldioxid, der Gehalt an flüchtiger Säure sowie der Gesamtalkoholgehalt (jeweils Mindest- und Höchstwert) sind in den Unionsvorschriften festgelegt. Aufgrund der Komplementarität der aquitanischen und heimischen Rebsorten sind die Rotweine geschmeidig und abgerundet mit bisweilen etwas körnigen Tanninen, was ihnen einen gewissen Charakter verleiht. Die Roséweine weisen ihrerseits fruchtige Aromen mit einer schönen Frische im Abgang auf. Die trockenen Weißweine sind ebenfalls fruchtig, leicht am Gaumen, aber mit schönem Volumen und einem Hauch von Säure im Abgang. Bei den Rotweinen mit der Angabe „Vin de Domme“ handelt es sich um fruchtige und geschmeidige Weine. Die Weine, die in Eichenfässern ausgebaut werden, weisen eine rubinrote Farbe mit Fruchtaromen auf und zeichnen sich durch einen Hauch Lakritz und leicht holzige Noten aus. Die Roséweine mit der Angabe „Vin de Domme“ weisen eine satte Farbe auf und verfügen über eine sehr ausdrucksstarke Nase mit Aromen von roten Früchten. Am Gaumen haben sie ein gutes Gleichgewicht mit Volumen und einen langen und warmen Abgang mit der typischen Frische dieser Weine. Die Weine, die für die teilweise Entalkoholisierung bestimmt sind, weisen die Merkmale der g.g.A. auf. Bei den teilweise entalkoholisierten Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Périgord“ bleiben die geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften erhalten. Die teilweise entalkoholisierten Weiß-, Rosé- und Rotweine sind fruchtig, frisch, harmonisch, ausgewogen und weich. Sie sind leicht und unkompliziert zu trinken.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) einhalten.

5.2. *Höchsterträge*

120 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, die Weinbereitung und der Ausbau der Weine sowie die teilweise Entalkoholisierung von Weinen mit der g.g.A. „Périgord“ erfolgen: — im Departement Dordogne, — auf dem Gebiet der folgenden Gemeinde im Departement Lot: Salviac.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das Périgord entspricht dem Departement Dordogne und liegt im Südwesten Frankreichs. Es handelt sich um eine Landschaft am Übergang zwischen dem erodierten Zentralmassiv und dem weitläufigen aquitanischen Sedimentbecken.

Es wird von Nordosten nach Südwesten von einem Flusssystem durchzogen, das unter anderem aus der Isle, der Vézère und ihren Nebenflüssen besteht. Vor allem der Süden des Departements Dordogne ist hierdurch geprägt.

Das Périgord unterliegt vollständig den Einflüssen des Atlantiks, sowohl in Bezug auf die Temperaturen als auch auf die Niederschläge. Der Temperaturgradient nimmt mit zunehmender Höhe von Südwest nach Nordost ab. Beim Niederschlag verhält es sich umgekehrt.

Es handelt sich um ein abgeschwächtes ozeanisches Klima mit einer ausgeprägteren jährlichen Temperaturspanne und weniger Niederschlag als an der aquitanischen Küste. Der Frühling ist im Allgemeinen niederschlagsreicher als der Winter und die vorherrschenden Winde kommen aus dem Westen.

Geomorphologisch handelt es sich bei dem Erzeugungsgebiet um ein trockenes Kalkplateau mit zahlreichen Karsterscheinungen (Höhlen, Tropfsteinhöhlen, Dolinen, Senken und Quellaustritte), das von dem tief eingeschnittenen Tal des Céou durchzogen wird.

Die Landschaft ist stark abgegrenzt, mit einigen Getreideanbauflächen in den Talsohlen, steilen Hängen und Plateaurändern, an denen Kalkstein hervortritt und nur Niederwaldvegetation aus Steineichen und Wacholder wächst.

Die bewirtschafteten Gebiete befinden sich an den höchsten Stellen der Plateaus und auf den Kuppen der Berge, dort, wo der Kalkstein genug erodiert wurde, damit sich eine Bodenschicht halten kann.

Während in den unbewirtschafteten Kalksteingebieten der Wald dominiert, gibt es auf den Alteriten Landwirtschaft mit etwas Getreide und Schafzucht, aber auch Walnussbäumen und Erdbeeranbau im Gebiet von Nabirat sowie etwas Tabakanbau im Dordogne-Tal.

Der natürliche Platz für die Reben sind die gut exponierten und gut belüfteten Kalksteinplateaus.

Die Kartografen des 18. Jahrhunderts (insbesondere Belleyme) zeigten, dass der Weinbau im gesamten Tal der Dordogne mit zwei wichtigen Zentren um Bergerac und Domme sowie diagonal dazu im Nordosten des Departements am Fuße der ersten Ausläufer des Zentralmassivs an der Grenze von Schiefer und Kalkstein angesiedelt war.

Heute konzentriert sich der Weinbau auf Bergerac und den Kanton Domme, der eine gewisse Wiederbelebung erfährt.

Im Kanton Domme stellt die Antiklinale von Campagnac-les-Quercy eine Spitze dar, die sich in den kreidezeitlichen Kalkstein eingefügt hat.

Auf den jurassischen Formationen des Portlandiums und Kimmeridgiums befindet sich Kalkstein, der in Platten zerfällt und flache Steine ergibt, die als Schiefer bezeichnet werden. Die Winzer haben diese Kalksteinplatten aus den Parzellen entfernt und rundherum Mauern und Trockensteinhütten gebaut, von denen die berühmteste, an der Causse de Daglan, unter Denkmalschutz steht.

Aufgrund dieser geologischen Besonderheit konnte der Weinbau in diesem Gebiet erhalten und entwickelt werden. Wie im gesamten Südwesten Frankreichs gelangten die Reben in der Römerzeit ins Périgord.

Von Anfang an spielte der Fluss Dordogne als einziges Transportmittel für Lastkähne eine entscheidende Rolle für den Handel mit den Weinen aus dem sogenannten „Haut Pays“.

Die Weine, die auf der Dordogne, aber auch auf der Garonne, dem Lot und dem Tarn verschifft wurden, konnten sich halten und bis zur Reblauskrise ab ca. 1880 weiterentwickeln. Der Erste Weltkrieg war ein weiterer schwerer Schlag für den Weinbau, da eine Generation Männer fehlte, und die Rebfläche ging weiter zurück. Vor allem in der Region Bergerac konnte sie sich jedoch halten.

Der Rebsortenbestand, der auf heimischen Sorten und solchen aus Aquitanien basiert, wird bei den Rotweinen hauptsächlich von Merlot und den Cabernet-Sorten und bei den Weißweinen von Sauvignon und Sémillon und vereinzelt etwas Chardonnay dominiert.

Aufgrund dieser Komplementarität sind die Rotweine geschmeidig und lieblich mit bisweilen etwas körnigen Tanninen, was ihnen einen gewissen Charakter verleiht.

Die Roséweine weisen ihrerseits fruchtige Aromen mit einer schönen Frische im Abgang auf.

Die trockenen Weißweine sind ebenfalls fruchtig, leicht am Gaumen, aber mit schönem Volumen und einem Hauch von Säure im Abgang.

Die Weine, die für die teilweise Entalkoholisierung bestimmt sind, weisen die Merkmale der g.g.A. auf.

Bei den teilweise entalkoholisierten Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Périgord“ bleiben die geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften erhalten. Die teilweise entalkoholisierten Weiß-, Rosé- und Rotweine sind klar, fruchtig, frisch, harmonisch, äußerst ausgewogen und weich. Sie sind leicht und unkompliziert zu trinken.

Aufgrund der Entfernung von Bordeaux hat die Region Domme weniger unter dem Hundertjährigen Krieg gelitten. Während des gesamten Zeitraums nach dem Hundertjährigen Krieg bemühten sich die Winzer um die Wiederherstellung der Rebflächen und pflanzten neue Reben, wie zahlreiche beglaubigte Urkunden belegen.

Um 1260 zog der Graf von Toulouse die Weinernte auf bestimmten Territorien in der Region Domme ein. Der Verkauf von Wein in Sarlat ist in alten Statuten aus dem Jahr 1288 geregelt, die durch Dekrete aus dem Jahr 1299 bestätigt wurden.

Aktuell werden in der Region Domme Rot- und Roséweine erzeugt. Bei den Rotweinen handelt es um fruchtige und geschmeidige Weine. Die Weine, die in Eichenfässern ausgebaut werden, weisen eine rubinrote Farbe mit Fruchtaromen auf und zeichnen sich durch einen Hauch Lakritz und leicht holzige Noten aus.

Die Roséweine mit der Angabe „Vin de Domme“ weisen eine satte Farbe auf und verfügen über eine sehr ausdrucksstarke Nase mit Aromen von roten Früchten. Am Gaumen haben sie ein gutes Gleichgewicht mit Volumen und einen langen und warmen Abgang mit der typischen Frische dieser Weine.

Der „Vin de Domme“ nimmt für sich in Anspruch, zum Weinbaugebiet Aquitanien zu gehören, da in seinem Rebsortenbestand Merlot N und Cabernet Franc N dominieren, während der Cot N, der im benachbarten Departement Lot sehr häufig angebaut wird, hier selten zu finden ist.

Über den Verein der Freunde des Weins aus der Region Domme (Association des amis du vin de Domme) mit mehr als 2 000 Mitgliedern, zu denen die 15 Winzer zählen, hat sich eine ganze kleine ländliche Region zusammengeschlossen und unternimmt gemeinsame Anstrengungen, um diese prestigeträchtigen Rebflächen zu erhalten, deren guter Ruf durch dynamische genossenschaftliche Strukturen weiterentwickelt wird. Historische und kulturelle Verbindungen zum großen benachbarten Weinbaugebiet Bordeaux haben die Weinberge des Périgord geprägt. Es gibt nicht nur geomorphologische und klimatische, sondern auch kulturelle Gemeinsamkeiten, da sich der Rebsortenbestand aus den gleichen aquitanischen Rebsorten zusammensetzt.

Durch die Handelsbeziehungen konnte ein Dialog und ein Austausch von Fachwissen zwischen den beiden benachbarten Weinbauregionen aufrechterhalten werden.

Die gesamte Produktion von Landweinen im Departement Dordogne wird von 25 Erzeugern, darunter sechs Genossenschaftskellereien, erzeugt und umfasst durchschnittlich 8 500 Hektoliter Rot- und Roséwein sowie 2 500 Hektoliter Weißwein.

Am 12. September 1784 führte die Gemeinde Domme das Prinzip des amtlich festgelegten Zeitpunkts für den Beginn der Weinlese ein, „um das Ansehen der Landweine zu bewahren, das nur verloren gehen kann, wenn die Trauben geerntet werden, bevor sie ihre perfekte Reife erreicht haben".

Die Kellereien befinden sich hauptsächlich in unmittelbarer Nachbarschaft der Ablegehäfen, nämlich in Domme und Castelnaud, damit die Weine auf Lastkähnen verschifft werden können.

Ende des 19. Jahrhunderts versetzte die Reblaus dem Anbaugebiet, das damals mehr als 2 800 Hektar Rebfläche umfasste, einen schweren Schlag.

Erst 1993 wurde eine Vereinigung aus Landwirten, Agrartechnikern und örtlichen Mandatsträgern gegründet, um den Wiederaufbau des Anbaugebiets zu ermöglichen.

Die Kalksteinplateaus, auf denen die Reben meist angepflanzt sind, verleihen den Weinen des Périgord ihren Ausdruck. Diese Böden verfügen über eine Entwässerungskapazität, die den Ausdruck von frischen Weiß- und Roséweinen mit einem guten Säuregrad begünstigt. Der gute Wasserhaushalt der Böden in Verbindung mit den Meereseinflüssen ermöglicht eine gute phenolische Reife der Trauben und damit den Ausdruck von Rotweinen, die durch ihre Tannine gekennzeichnet sind.

Der Einfluss des Dordogne-Tals, das einem stärkeren Meereseinfluss ausgesetzt ist, verleiht den Weinen mit der Angabe „Vin de Domme" mehr Geschmeidigkeit und Fruchtigkeit.

Die Weine des Périgord und der Region Domme genießen einen uralten Ruf und profitieren auch vom Tourismus, der auf die außergewöhnliche mittelalterliche Bastide Sarlat ganz in der Nähe zurückgeht, die von fast zwei Millionen Menschen pro Jahr besucht wird und in der viele historische Filme gedreht werden.

Zusammen mit den anderen Erzeugnissen der lokalen Gastronomie wie Walnüssen, Erdbeeren, Kastanien, aber auch Cabécou-Käse und Lamm sowie Trüffeln und Steinpilzen tragen die Weine des Périgord zum Renommee dieser touristischen Region bei.

Die Entwicklung der Konsumgewohnheiten in Zusammenhang mit Wein, insbesondere das Bestreben der Verbraucher, sich gesünder und kalorienärmer zu ernähren, hat einige Erzeuger von Weinen mit der g.g.A. Périgord dazu veranlasst, einen Teil ihrer Erzeugung auf teilweise entalkoholisierte Weine auszurichten und so dieser gesellschaftlichen Nachfrage Rechnung zu tragen. Zudem ist es möglich, die Identität der Weine mit der g.g.A. Périgord, die sich durch ihre Geschmeidigkeit und ihr fruchtiges Profil auszeichnen, bei den teilweise entalkoholisierten Weinen zu erhalten, wodurch das Ansehen der g.g.A. gestärkt wird.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung enthält das Bildzeichen g.g.A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée" (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de Pays" (Landwein) ersetzt wird.

Die geschützte geografische Angabe „Périgord" kann durch den Namen einer der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten gemäß den in dieser Spezifikation festgelegten Erzeugungsbedingungen ergänzt werden: „Dordogne" und „Vin de Domme".

Die Schriftgröße der Zeichen für den Namen der geografischen Einheiten „Dordogne" und „Vin de Domme" darf weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der geografischen Angabe „Périgord" übersteigen.

Die geschützte geografische Angabe „Périgord“ kann ergänzt werden durch:

den Namen einer oder mehrerer Rebsorten;

die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ („neuer Wein“).

Die Angabe „Vin partiellement désalcoolisé“ (teilweise entalkoholisierter Wein) ist auf dem Etikett von teilweise entalkoholisierten Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Périgord“ anzubringen.

Link zur Produktspezifikation

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