Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5430

9.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5430)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Périgord»

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Périgord»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές δηλώνουν ότι η υποβληθείσα αίτηση είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Périgord» δεν αφορά καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, και συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος·

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή των εγκεκριμένων συνήθων τροποποιήσεων**

Προσθήκη της δυνατότητας μερικής αφαίρεσης αλκοόλης

Η ομάδα παραγωγών της ΠΓΕ ζητεί να προστεθεί η δυνατότητα μερικής αφαίρεσης αλκοόλης στις προδιαγραφές της ΠΓΕ «Périgord».

Ανταποκρινόμενοι σε αίτημα της κοινωνίας, οι παραγωγοί της ΠΓΕ επιθυμούν να προσθέσουν ένα νέο προϊόν στα προϊόντα που ήδη προσφέρουν στο πλαίσιο της ονομασίας, διευρύνοντας έτσι την ποικιλία των προϊόντων τους που φέρουν την ΠΓΕ.

Η ομάδα παραγωγών της ΠΓΕ αιτιολογεί το αίτημά της λόγω της μεταβολής των κοινωνικών τάσεων και των καταναλωτικών προτύπων. Το αυξανόμενο ενδιαφέρον για την υγεία, η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις επιπτώσεις του οινοπνεύματος και η υιοθέτηση από όλο και περισσότερους Γάλλους ενός υγιεινότερου τρόπου ζωής, έχουν οδηγήσει σε μείωση της κατανάλωσης. Επιπλέον, οι προτιμήσεις των καταναλωτών μεταβάλλονται.

Εξαιτίας της προσθήκης της δυνατότητας μερικής αφαίρεσης αλκοόλης από τους οίνους, προτείνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΓΕ «Périgord»:

— Τύποι προϊόντων: Εισαγωγή μερικώς αποαλκοολωμένων μη αφρωδών ερυθρών, ερυθρωπών και λευκών οίνων

— Αναλυτικά πρότυπα: Προσθήκη ελάχιστου αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου από 6 % έως 9 % για τους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους.

— Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Περιγραφή του προϊόντος

— Γεωγραφική περιοχή / Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή: Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η αφαίρεση αλκοόλης των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων πραγματοποιούνται σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή και στην άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή της ΠΓΕ «Périgord».

— Ποικιλιακή σύνθεση: Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι παράγονται από όλες τις ποικιλίες που προβλέπονται στις προδιαγραφές της ΠΓΕ «Périgord».

— Μέγιστες αποδόσεις παραγωγής: Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι παράγονται με τήρηση του καθοριζόμενου στις προδιαγραφές της ΠΓΕ «Périgord» ορίου μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο των 120 hl/ha.

— Μέθοδοι αφαίρεσης αλκοόλης: χρήση των μεθόδων αφαίρεσης της αλκοόλης που επιτρέπονται από τη νομοθεσία.

— Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή: Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή τροποποιείται ώστε να περιλάβει:

  — Στην παράγραφο «Ιδιοτυπία του προϊόντος»: τα χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων.

  — Στην παράγραφο «Αιτιώδης σύνδεσμος»: αναφορά στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους (φήμη και δεσμός με την περιοχή).

— Προϋποθέσεις παρουσίασης και επισήμανσης: Είναι υποχρεωτική η ένδειξη «Μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος».

— Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων: Προστίθεται μια δήλωση σχετικά με τους οίνους που προορίζονται για αφαίρεση της αλκοόλης.

— Κυριότερα σημεία προς έλεγχο: Οι οίνοι που προορίζονται για αφαίρεση της αλκοόλης θα υπόκεινται σε συστηματικό έλεγχο, όπως και οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι.

Το ενιαίο έγγραφο επηρεάζεται στα σημεία: Περιγραφή του/των οίνου/-ων, οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή και πρόσθετες προϋποθέσεις.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Périgord»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Οίνος από νωπά σταφύλια, στον οποίον περιλαμβάνονται και οι εμπλουτισμένοι με αλκοόλη οίνοι· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» προορίζεται αποκλειστικά για μη αφρώδεις ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς οίνους, καθώς και για μη αφρώδεις μερικώς αποαλκοολωμένους ερυθρούς, ερυθρωπούς και λευκούς οίνους. Οι μη αφρώδεις οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» έχουν ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 % vol. Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» έχουν αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο από 6 % έως 9 %.

Η περιεκτικότητα (ελάχιστη ή μέγιστη) σε ολική οξύτητα, ολικό θειώδη ανυδρίτη και πτητική οξύτητα καθώς και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος καθορίζονται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Η συμπληρωματικότητα των ποικιλιών της Ακουιτανίας και των τοπικών ποικιλιών χαρίζει στους ερυθρούς οίνους απαλή και στρογγυλή γεύση με ενίοτε ελαφρώς κοκκώδεις τανίνες που προσδίδουν στους οίνους ιδιαίτερο χαρακτήρα. Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα και ιδιαίτερη φρεσκάδα στην επίγευση. Οι λευκοί οίνοι έχουν επίσης φρουτώδη και ελαφριά γεύση αλλά και γεμάτο σώμα και χαρακτηρίζονται από ελαφρώς όξινη επίγευση. Ο ερυθροί οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Vin de Domme» έχουν φρουτώδη και απαλή γεύση. Οι οίνοι που ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια έχουν ρουμπινί χρώμα και φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζονται από νότες γλυκόριζας και ελαφριά νότα ξύλου. Οι ερυθρωποί οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Vin de Domme» έχουν έντονο χρώμα και εκφραστική μύτη με νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, οι συγκεκριμένοι οίνοι χαρακτηρίζονται από καλή ισορροπία και σώμα, και παρατεταμένη, θερμή επίγευση που συνοδεύεται από φρεσκάδα. Οι οίνοι που προορίζονται για μερική αφαίρεση της αλκοόλης έχουν τα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ. Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» διατηρούν τη γεύση και τις αρωματικές τους ιδιότητες. Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι είναι φρουτώδεις, δροσεροί, αρμονικοί, ισορροπημένοι και απαλοί. Είναι ελαφριοί και ευκολόπιοτοι.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές. οι οίνοι πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων και η μερική αφαίρεση της αλκοόλης των οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» εκτελούνται: — στον νομό Dordogne, — στην επικράτεια του εξής δήμου του νομού Lot: Salviac.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Η περιοχή Périgord, η οποία αντιστοιχεί στον νομό Dordogne, βρίσκεται στη νοτιοδυτική Γαλλία. Πρόκειται για περιοχή που παρουσιάζει μεταβατικά εδαφικά χαρακτηριστικά μεταξύ του διαβρωμένου Massif Central και της απέραντης ιζηματογενούς λεκάνης της Ακουιτανίας.

Διαρρέεται από τα βορειοανατολικά στα νοτιοδυτικά από υδρογραφικό δίκτυο αποτελούμενο, μεταξύ άλλων, από τους ποταμούς Isle και Vézère και τους παραποτάμους τους, κυρίως όμως στα νότια του νομού Dordogne.

Η περιοχή Périgord είναι πλήρως εκτεθειμένη στην επίδραση του Ατλαντικού Ωκεανού σε επίπεδο θερμοκρασιών και βροχοπτώσεων. Η θερμοβαδμίδα μειώνεται από τα νοτιοδυτικά προς τα βορειοανατολικά, όσο αυξάνεται το υψόμετρο. Ως προς τις βροχοπτώσεις, παρατηρείται το αντίστροφο φαινόμενο.

Το κλίμα είναι βαθμιαίο ωκεάνιο, με μεγαλύτερο ετήσιο εύρος θερμοκρασιών και λιγότερο άφθονες βροχοπτώσεις από ό,τι στην ακτογραμμή της Ακουιτανίας. Η άνοιξη παρουσιάζει μεγαλύτερη υγρασία από τον χειμώνα και κυριαρχούν οι δυτικοί άνεμοι.

Από γεωμορφολογική άποψη, η περιοχή παραγωγής είναι ένα άγονο ασβεστώδες υψίπεδο (causse) με πολλά καρστικά φαινόμενα (σπήλαια, βάραθρα, δολίνες, υπόγεια υδάτινα ρεύματα και αναβλύσεις), το οποίο διασχίζεται από την περίκλειστη κοιλάδα του ποταμού Céou.

Το τοπίο παρουσιάζει έντονες αντιθέσεις ανάμεσα σε ζώνες καλλιέργειας σιτηρών στον πυθμένα της κοιλάδας, απόκρημνες πλαγιές, και άκρα οροπεδίου στα οποία κυριαρχούν τα ασβεστολιθικά πετρώματα και στα οποία ευδοκιμούν μόνο πρεμνοφυή δάση δρυός της αρίας και αρκεύθων.

Οι περιοχές καλλιέργειας βρίσκονται στα τμήματα της κορυφής των οροπεδίων και των υψωμάτων αφού τα ασβεστολιθικά πετρώματα έχουν υποστεί ικανοποιητική διάβρωση για να συγκρατούν τμήμα του έδαφος.

Οι ασβεστολιθικές ακαλλιέργητες εκτάσεις καλύπτονται κυρίως από δάση, ενώ η αγροκτηνοτροφική δραστηριότητα είναι παρούσα στα αποσαθρωμένα πετρώματα, με καλλιέργεια σιτηρών, προβατοτροφία καθώς και καλλιέργεια καρυδιών και φράουλας στην περιοχή Nabirat και καπνοκαλλιέργεια στην κοιλάδα του ποταμού Dordogne.

Οι άμπελοι ευδοκιμούν φυσικά σε ασβεστώδη οροπέδια που έχουν καλή έκθεση στον ήλιο και στον αέρα.

Σύμφωνα με τους χαρτογράφους του 18ου αιώνα (κυρίως τον Belleyme), ο αμπελώνας εκτεινόταν κατά μήκος της κοιλάδας του ποταμού Dordogne, με δύο σημαντικούς πυρήνες γύρω από τις κοινότητες Bergerac και Domme, και στα νοτιοανατολικά του νομού, στους πρόποδες του Massif central, στα όρια των σχιστολιθικών και ασβεστολιθικών πετρωμάτων.

Σήμερα, ο αμπελώνας συγκεντρώνεται στην περιοχή Bergeracois και στο καντόνι Domme, που γνωρίζει αξιόλογη ανανέωση.

Όσον αφορά το καντόνι Domme, το αντίκλινο Campagnac-les-Quercy συνιστά κορυφή η οποία κατάφερε να εισχωρήσει στα ασβεστολιθικά πετρώματα της Κρητιδικής περιόδου.

Στους σχηματισμούς των περιόδων Portland και Kimmeridgian του Ιουρασικού περιλαμβάνονται ασβεστολιθικά πετρώματα τα οποία διαλύονται σε πλάκες, σχηματίζοντας επίπεδες πέτρες που ονομάζονται «lauzes». Επιπλέον, οι αμπελουργοί έχουν αφαιρέσει τις συγκεκριμένες ασβεστολιθικές πλάκες από τα αμπελοτεμάχια για να κτίσουν, περιμετρικά, τοίχους και καλύβες με ξερολιθιά, από τις οποίες οι πιο φημισμένες, που βρίσκονται στο ασβεστολιθικό υψίπεδο Causse de Daglan, εντάσσονται στον συμπληρωματικό κατάλογο ιστορικών μνημείων.

Στην εν λόγω γεωλογική ιδιαιτερότητα οφείλεται η διατήρηση και η ανάπτυξη του αμπελώνα σε αυτό το έδαφος. Όπως σε ολόκληρη τη νοτιοδυτική Γαλλία, ο αμπελώνας στην περιοχή Périgord φυτεύτηκε τη ρωμαϊκή εποχή.

Από πολύ νωρίς, ο ποταμός Dordogne, ως ο μόνος δίαυλος για τη μεταφορά εμπορευμάτων μέσω των εμπορικών ποταμόπλοιων διαδραμάτισε καθοριστικό ρόλο στο εμπόριο των λεγόμενων οίνων «Haut Pays».

Οι οίνοι που μεταφέρονταν σε χαμηλότερες περιοχές μέσω των ποταμών Dordogne, Γαρούνα, Lot και Tarn κατόρθωσαν να διατηρηθούν και να αναπτυχθούν ως τις καταστροφές που επέφερε η εμφάνιση της φυλλοξήρας περίπου το 1880. Ο αμπελώνας συνέχισε να παρακμάζει μετά το δεύτερο μοιραίο πλήγμα που έφερε ο Α΄ Παγκόσμιος Πόλεμος, ο οποίος στέρησε από τους αμπελώνες μια γενιά γεωργών. Διατηρήθηκε ουσιαστικά στο Bergeracois.

Στην ποικιλιακή σύνθεσή του, βάση της οποίας είναι οι ποικιλίες της Ακουιτανίας και οι τοπικές ποικιλίες, κυριαρχούν τόσο η ερυθρή ποικιλία merlot και οι ερυθρές ποικιλίες cabernet όσο και οι λευκές ποικιλίες sauvignon και sémillon σε συνδυασμό ενίοτε με μικρή ποσότητα της ποικιλίας chardonnay.

Η εν λόγω συμπληρωματικότητα των ποικιλιών καθιστά τους ερυθρούς οίνους απαλούς και ημίγλυκους με ενίοτε ελαφρώς κοκκώδεις τανίνες, προσδίδοντας τους έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα και ιδιαίτερη φρεσκάδα στην επίγευση.

Οι ξηροί λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται επίσης από φρουτώδη, ελαφριά γεύση και γεμάτο σώμα και μια ελαφριά οξύτητα στην επίγευση.

Οι οίνοι που προορίζονται για μερική αφαίρεση της αλκοόλης έχουν τα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ.

Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» διατηρούν τη γεύση και τις αρωματικές τους ιδιότητες. Οι μερικώς αποαλκοολωμένοι λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι είναι διαυγείς, φρουτώδεις, δροσεροί, αρμονικοί, ισορροπημένοι και απαλοί. Είναι ελαφριοί και ευκολόπιοτοι.

Η περιοχή Domme, λόγω της απόστασής της από το Μπορντό, υπέστη λιγότερα δεινά κατά τον εκατονταετή πόλεμο. Καθ'όλη την περίοδο που ακολούθησε τον εκατονταετή πόλεμο, καταβλήθηκαν προσπάθειες για την αποκατάσταση του αμπελώνα και τη φύτευση νέων αμπελιών, όπως μαρτυρούν πολλαπλά συμβολαιογραφικά έγγραφα.

Περί το 1260, ο Κόμης της Τουλούζης εισέπραττε τα κέρδη από την παραγωγή οίνου σε κάποια εδάφη της περιοχής Domme. Η πώληση οίνου στην πόλη Sarlat ρυθμιζόταν βάσει παλαιών κανονισμών του 1288, οι οποίοι επικυρώθηκαν με βασιλικό διάταγμα του 1299.

Η σημερινή παραγωγή στην περιοχή Domme διακρίνεται σε ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους. Οι ερυθροί οίνοι έχουν φρουτώδη και απαλή γεύση. Οι οίνοι που ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια έχουν ρουμπινί χρώμα και φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζονται από μια νότα γλυκόριζας και μια ελαφριά νότα ξύλου.

Οι ερυθροί οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Vin de Domme» έχουν έντονο χρώμα και εκφραστική μύτη με νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, οι συγκεκριμένοι οίνοι χαρακτηρίζονται από καλή ισορροπία και σώμα, και παρατεταμένη και θερμή επίγευση που συνοδεύεται από φρεσκάδα.

Ο οίνος «Vin de Domme» διεκδικεί την ένταξή του στον αμπελώνα της Ακουιτανίας, παρουσιάζοντας ποικιλιακή σύνθεση στην οποία κυριαρχούν οι ποικιλίες merlot N και cabernet franc N, ενώ η ποικιλία cot N, η οποία καλλιεργείται ευρέως στον γειτονικό νομό Lot, έχει περιορισμένη παρουσία.

Χάρη στον συνεταιρισμό «Les amis du Vin de Domme», ο οποίος αποτελείται από περισσότερα από 2 000 μέλη, ανάμεσα στους οποίους 15 αμπελουργοί, μια μικρή αγροτική περιοχή στο σύνολό της κατόρθωσε να συγκεντρώσει και να συνασπίσει τις προσπάθειές της για τη διατήρηση αυτού του εντυπωσιακού αμπελώνα, του οποίου η φήμη επεκτείνεται στη βάση ισχυρών συνεταιριστικών δομών. Οι ιστορικοί και πολιτιστικοί δεσμοί με τον μεγάλο γειτονικό αμπελώνα του Μπορντό έχουν επηρεάσει καθοριστικά τον αμπελώνα της περιοχής Périgord. Πέραν της γεωμορφολογικής και κλιματικής ομοιογένειας, παρουσιάζουν επίσης ομοιογένεια όσον αφορά τις καλλιεργητικές πρακτικές, ενώ η ποικιλιακή σύνθεση περιλαμβάνει τις ίδιες ποικιλίες της Ακουιτανίας.

Οι εμπορικοί δεσμοί έχουν καταστήσει δυνατή τη διατήρηση του διαλόγου και την ανταλλαγή τεχνογνωσίας μεταξύ των δύο γειτονικών αμπελουργικών κοινοτήτων.

Η συνολική παραγωγή τοπικών οίνων στον νομό Dordogne εκτελείται από 25 παραγωγούς, μεταξύ των οποίων 6 συνεταιριστικά οινοποιεία, και αντιστοιχεί κατά μέσο όρο σε 8 500 εκατόλιτρα ερυθρών και ερυθρωπών και 2 500 εκατόλιτρα λευκών οίνων.

Στις 12 Σεπτεμβρίου 1784 η κοινότητα Domme θεσμοθέτησε την αρχή της ανακήρυξης της έναρξης του τρύγου «με στόχο τη διατήρηση της φήμης των οίνων της περιοχής, η οποία μπορεί να χαθεί, εάν ο τρύγος πραγματοποιείται πριν τα σταφύλια φθάσουν στην πλήρη ωρίμασή τους».

Οι περισσότερες οιναποθήκες γειτνίαζαν άμεσα με τα λιμάνια φόρτωσης εμπορευμάτων Domme και Castelnaud, για να καθίσταται δυνατή η μεταφορά των οίνων μέσα σε εμπορικά ποταμόπλοια.

Στα τέλη του 19ου αιώνα, η φυλλοξήρα επέφερε το πρώτο θανάσιμο πλήγμα στον αμπελώνα, ο οποίος τότε κάλυπτε περισσότερα από 2 800 εκτάρια αμπελιών.

Μόλις το 1993 συστάθηκε συνεταιρισμός αποτελούμενος από γεωργούς, αγροτεχνικούς και τοπικούς αιρετούς εκπροσώπους, καθιστώντας δυνατή την ανασύσταση του αμπελώνα.

Ο χαρακτήρας των οίνων της περιοχής Périgord οφείλεται στα ασβεστολιθικά οροπέδια στα οποία είναι εγκατεστημένοι οι περισσότεροι αμπελώνες. Τα εν λόγω εδάφη χαρακτηρίζονται από ικανότητα αποστράγγισης που ευνοεί την παραγωγή δροσερών λευκών και ερυθρωπών οίνων με καλή περιεκτικότητα σε οξέα. Το καλό υδατικό καθεστώς των εδαφών σε συνδυασμό με την επίδραση του ωκεάνιου κλίματος επιτρέπουν την επαρκή φαινολική ωρίμαση των σταφυλιών και, ως εκ τούτου, την παραγωγή ερυθρών οίνων με χαρακτηριστικές τανίνες.

Η επίδραση της κοιλάδας του ποταμού Dordogne λόγω της έκθεσής της στην εντονότερη επίδραση του ωκεάνιου κλίματος προσδίδει στους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vin de Domme» απαλότερη και πιο φρουτώδη γεύση.

Λόγω της μακρόχρονης φήμης τους, οι οίνοι της περιοχής Périgord και Domme αποτελούν επίσης πόλο έλξης τουριστών, με αποτέλεσμα την τουριστική δραστηριότητα που αναπτύσσεται γύρω από την εξαιρετική τοποθεσία της γειτονικής μεσαιωνικής πόλης Sarlat, η οποία υποδέχεται περίπου 2 εκατομμύρια επισκέπτες ετησίως και στην οποία γυρίζονται πολλές ιστορικές ταινίες.

Μαζί με τα άλλα προϊόντα της τοπικής γαστρονομίας, τα καρύδια, τις φράουλες, τα κάστανα, καθώς και το τυρί cabécou και το αρνίσιο κρέας, και φυσικά την τρούφα και τα βασιλομανίταρα, οι οίνοι της περιοχής Périgord συμβάλλουν στην φήμη της συγκεκριμένης τουριστικής περιοχής.

Η μεταβολή των συνηθειών κατανάλωσης οίνων, ιδίως λόγω της έγνοιας των καταναλωτών για μια πιο υγιεινή διατροφή με λιγότερες θερμίδες, οδήγησαν ορισμένους παραγωγούς της ΠΓΕ Périgord να προσανατολίσουν μέρος της παραγωγής τους σε μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους, ανταποκρινόμενοι σε αυτή την κοινωνική απαίτηση. Από την άλλη πλευρά, οι μερικώς αποαλκοολωμένοι οίνοι μπορούν να διατηρήσουν την ταυτότητα των οίνων της ΠΓΕ Périgord, η οποία χαρακτηρίζεται από απαλό και φρουτώδες προφίλ, ενισχύοντας έτσι τη φήμη της ΠΓΕ.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όταν η ένδειξη «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή ένδειξη «Vin de pays» (τοπικός οίνος), στην επισήμανση αναγράφεται το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» μπορεί να συνοδεύεται από την ονομασία μιας από τις ακόλουθες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες σύμφωνα με τις προϋποθέσεις παραγωγής που ορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος: «Dordogne» και «Vin de Domme».

Οι ονομασίες των γεωγραφικών ενοτήτων «Dordogne» και «Vin de Domme» αναγράφονται με χαρακτήρες διαστάσεων που δεν υπερβαίνουνσε ύψος και σε πλάτος αυτές των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ονομασία της γεωγραφικής ένδειξης «Périgord».

Η προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη «Périgord» μπορεί να συμπληρώνεται με:

την ονομασία μιας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου.

τις ενδείξεις «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος).

Η ένδειξη «Vin partiellement désalcoolisé» (μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος) αναγράφεται στην ετικέτα των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Périgord».

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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