C/2025/5430

9.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5430)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Périgord”

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Périgord”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt [maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriö]

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Ranskan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tähän tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Périgord” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Alkoholin osittaisen poistamisen lisääminen

SMM-tuottajaryhmä pyytää alkoholin osittaisen poistamisen lisäämistä SMM-tuotteen ”Périgord” tuote-eritelmään.

Vastatakseen tähän yhteiskunnalliseen kysyntään SMM-tuottajat haluavat lisätä uuden tuotteen jo saatavilla olevien, nimityksellä suojattujen tuotteiden joukkoon ja näin monipuolistaa SMM-merkinnällä varustettuja tuotteitaan.

SMM-tuottajaryhmän pyynnön perusteena on muutos yhteiskunnallisissa kehityssuuntauksissa ja kulutustottumuksissa. Kasvava terveystietoisuus, lisääntynyt ymmärrys alkoholin vaikutuksista sekä se, että yhä useammat ranskalaiset haluavat elää terveellisempää elämää, ovat kaikki johtaneet kulutuksen vähenemiseen. Lisäksi kuluttajien maku on muuttunut.

Kun viinissä olevaa alkoholia ryhdytään osittain poistamaan, on tehtävä seuraavia ehdotettuja muutoksia SMM-tuotteen ”Périgord” tuote-eritelmään:

— Tuotetyypit: kuohumattomien puna-, rosee- ja valkoviinien, joista alkoholi on poistettu osittain, lisääminen.

— Analyyttiset normit: lisätään, että viinien, joista alkoholi on poistettu osittain, todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 6–9 tilavuusprosenttia.

— Aistinvaraiset ominaisuudet: tuotteen kuvaus.

— Maantieteellinen alue / välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue: rypäleet korjataan ja viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, valmistetaan, niitä kehitetään ja niistä poistetaan alkoholia SMM-tuotteen ”Périgord” maantieteellisellä alueella ja sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella.

— Rypälelajikkeet: viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, valmistetaan kaikista SMM-tuotteen ”Périgord” tuote-eritelmässä luetelluista lajikkeista.

— Enimmäistuotokset: viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, tuotetaan niin, että SMM-tuotteen ”Périgord” tuote-eritelmässä vahvistettu enimmäistuotos hehtaaria kohden on 120 hl/ha.

— Käsittely alkoholin poistamiseksi: alkoholi poistetaan asetuksessa hyväksyttyjä menettelyjä käyttäen.

— Yhteys maantieteelliseen alueeseen: yhteyttä on muutettu siten, että se sisältää seuraavat:

  — kohdassa ”Tuotteen erityisyys”: viinien, joista alkoholi on poistettu osittain, ominaisuudet;

  — kohdassa ”Syy-yhteys”: viittaus viineihin, joista alkoholi on poistettu osittain (maine ja yhteys alueeseen).

— Esitystapaa ja merkintöjä koskevat edellytykset: ilmaisu ”viini, josta alkoholi on poistettu osittain” on pakollinen.

— Ilmoitusvelvollisuudet: viinejä, joista on tarkoitus poistaa alkoholi, koskeva ilmoitus on lisätty.

— Tärkeimmät tarkastettavat kohdat: viineille, joista on tarkoitus poistaa alkoholi, on tehtävä järjestelmälliset tarkastukset, samoin kuin viineille, joista alkoholi on poistettu osittain.

Tämä vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan seuraaviin kohtiin: ”Viinien kuvaus”, ”Rajattu maantieteellinen alue”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Périgord

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – Suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Suojattua maantieteellistä merkintää ”Périgord” sovelletaan yksinomaan kuohumattomiin puna-, rosee- ja valkoviineihin sekä kuohumattomiin puna-, rosee- ja valkoviineihin, joista alkoholi on poistettu osittain. Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Périgord” oikeutettujen kuohumattomien viinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Périgord” oikeutettujen kuohumattomien viinien, joista alkoholi on poistettu osittain, todellinen alkoholipitoisuus on 6–9 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisalkoholipitoisuus (vähimmäis- tai enimmäispitoisuudet) ovat EU:n sääntelyn mukaisia. Akvitanian alueen lajikkeet ja paikalliset lajikkeet täydentävät toisiaan tavalla, joka antaa punaviineihin notkeutta ja pyöreyttä sekä tanniineja, jotka ovat toisinaan hiukan rakeisia, mikä antaa viineille erityistä luonnetta. Roseeviineissä on sen sijaan hedelmäisiä tuoksuja, ja niiden jälkimaku on miellyttävän raikas. Kuivat valkoviinit ovat myös hedelmäisiä. Niiden suutuntuma on keveä, mutta niissä on sopivasti voimakkuutta, ja jälkimaussa on hiven hapokkuutta. Merkinnällä ”Vin de Domme” varustetut punaviinit ovat hedelmäisiä ja notkeita. Tammitynnyreissä kypsytettyjen viinien väri on rubiininpunainen. Viineissä on hedelmäisiä aromeja, ja niissä on havaittavissa häivähdys lakritsia ja kevyttä metsäisyyttä. Merkinnällä ”Vin de Domme” varustetuissa roseeviineissä on voimakas väri. Viineissä on erittäin ekspressiivinen tuoksu, jossa tuntuu punaisten hedelmien aromeja. Näiden viinien suutuntumalle on tunnusomaista hyvä tasapainoisuus ja voimakkuus sekä pitkä, lämmin ja raikas jälkimaku. Viineillä, joista on tarkoitus poistaa alkoholi osittain, on SMM-tuotteen ominaisuudet. Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Périgord” varustetut viinit säilyttävät makunsa ja aromaattiset ominaisuutensa, vaikka osa alkoholista poistetaan niistä. Valko-, rosee- ja punaviinit, joista alkoholi on poistettu osittain, ovat edelleen hedelmäisiä, raikkaita, harmonisia, tasapainoisia ja notkeita. Ne ovat kevyitä ja helposti juotavia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinien on viininvalmistusmenetelmien osalta täytettävä unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetetut velvoitteet.

5.2 *Enimmäistuotos*

120 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet korjataan ja suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Périgord” varustetut viinit valmistetaan, niitä kehitetään ja niistä poistetaan osittain alkoholi – Dordognen departementissa – seuraavan Lot’n departementtiin kuuluvan kunnan alueella: Salviac.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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
Carménère N
Castets N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Clairette 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
Côt 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

Floréal 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
Sémillon 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Périgord, jonka alue vastaa nykyisen Dordognen departementin aluetta, sijaitsee Ranskan lounaisosassa. Se on erodoituneen keskiylängön ja Akvitanian laajan sedimentaatioaltaan välinen siirtymäalue.

Aluetta halkoo koillis-lounaissuunnassa – ennen muuta Dordognen departementin eteläosassa – hydrografinen verkosto, johon kuuluvat muun muassa Isle- ja Vézèrejoet sivujokineen.

Périgordin alueella Atlantin valtameri vaikuttaa voimakkaasti sekä alueen lämpötiloihin että sademääriin. Lämpötilagradientti pienenee lounaasta koilliseen sitä mukaa, mitä korkeammalle noustaan. Sademäärän osalta ilmiö on päinvastainen.

Alueella vallitsee leuto meri-ilmasto; Akvitanian rannikkoseutuun verrattuna vuotuiset lämpötilanvaihtelut ovat alueella jyrkempiä ja sateet vähäisempiä. Kevät on yleensä talvea kosteampi, ja tuulet puhaltavat pääasiassa lännestä.

Geomorfologisesti tuotantoalue on kuiva kalkkikivitasanko (causse), jossa on nähtävissä useita karstimaalle tyypillisiä ilmiöitä (kuten luolia, kuiluja, vajoamia, jokivesien virtaaman pienentymis- ja palautumisilmiöitä) ja jonka halki kulkee Céoun jyrkkäreunainen laakso.

Maisema on hyvin vaihtelevaa: muutamilla alueilla notkojen pohjalla viljellään viljaa, toisaalla taas on äkkijyrkkiä rinteitä ja tasankojen reunamia, joilla esiintyy kalkkikiveä ja joilla menestyy vain rautatammi- ja katajavesakko.

Viljelyalueita on tasankojen ja harjanteiden korkeimmissa osissa, joissa kalkkikivi on erodoitunut riittävästi kannatellakseen maa-ainesta.

Siinä missä viljelemättömillä kalkkikivialueilla kasvaa pääosin metsää, maataloutta harjoitetaan regoliittialueilla: jonkin verran viljellään viljaa ja pidetään lampaita, mutta alueella on myös pähkinäpuita, Nabirat'n alueella on mansikantuotantoa, ja Dordognen laaksossa on joitain tupakkaviljelmiä.

Viiniköynnös sopii luonnostaan avoimille ja ilmaville kalkkikivitasangoille.

Kartantekijät (eritoten Belleyme) osoittivat 1700-luvulla, että viininviljelyalue levittäytyi pitkin Dordognen laaksoa kahden tärkeän keskittymän, Bergeracin ja Dommen, ympärille ja teki koukkauksen departementin koillisosaan keskiylängön ensimmäisten ulokkeiden juurelle liuske- ja kalkkikiviesiintymien äärelle.

Nykyään viinitarhoja on eniten Bergeracissa ja Dommen kantonissa, joissa viininviljely näyttää alkaneen taas kukoistaa.

Dommen kantonissa Campagnac-les-Quercyn antikliini muodostaa huipun, joka tulee sulautumaan kalkkikiviharjanteisiin.

Jurakautisissa Portland- ja Kimmeridge-vaiheen muodostelmissa on kalkkikiveä, joka hajoaa laatoiksi ja synnyttää näin litteitä kiviä, joista käytetään ranskaksi nimitystä ”lauze” (laattakivi). Viljelylohkojen viininviljelijät ovat myös vieneet kalkkikivilaattoja mukanaan ja rakentaneet kaikkialle kiviladoksista muureja sekä pieniä asumuksia. Näistä tunnetuimmat sijaitsevat Daglanin kalkkikivitasangolla, ja ne on sisällytetty historiallisten muistomerkkien täydentävään luetteloon.

Juuri tämän geologisen erityisluonteen ansiosta viininviljely on säilynyt ja kehittynyt tällä alueella. Kuten koko Lounais-Ranskassa, viininviljely käynnistyi Périgordissa roomalaisaikana.

Alusta alkaen Dordognejoella on ollut ratkaiseva merkitys niin sanottujen ylämaan viinien kaupalle, sillä sen jokilaivat (gabare) olivat viinien ainoa kuljetusväline.

Dordognejokea ja myös Garonne-, Lot- ja Tarnjokia pitkin kuljetetut viinit pitivät pintansa ja saivat kehittyä aina siihen saakka, kunnes viinikirvat aiheuttivat laajamittaista tuhoa vuoden 1880 tienoilla. Viinitarhat näivettyivät entisestään ensimmäisen maailmansodan tuoman toisen kohtalokkaan iskun seurauksena, sillä se riisti viinitarhoilta kokonaisen sukupolven. Viinitarhoja säilyi lähinnä Bergeracissa.

Viiniköynnöslajikkeiden perustana ovat Akvitanian alueen lajikkeet ja paikalliset lajikkeet: punaviineissä yleisimpiä lajikkeita ovat Merlot ja eri Cabernet-lajikkeet ja valkoviineissä Sauvignon ja Sémillon, ja joskus mukana on myös hiukan Chardonnayta.

Lajikkeet täydentävät toisiaan tavalla, joka antaa punaviineihin notkeutta ja täyteläisyyttä sekä tanniineja, jotka ovat toisinaan hiukan rakeisia, mikä antaa viineille erityistä luonnetta.

Roseeviineissä on sen sijaan hedelmäisiä tuoksuja, ja niiden jälkimaku on miellyttävän raikas.

Kuivat valkoviinit ovat myös hedelmäisiä. Niiden suutuntuma on keveä, mutta niissä on sopivasti voimakkuutta, ja jälkimaussa on hiven hapokkuutta.

Viineillä, joista on tarkoitus poistaa alkoholi osittain, on SMM-tuotteen ominaisuudet.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Périgord” varustetut viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, säilyttävät makunsa ja aromaattiset ominaisuutensa. Valko-, rosee- ja punaviinit, joista alkoholi on poistettu osittain, ovat kirkkaita, hedelmäisiä, raikkaita, harmonisia, tasapainoisia ja notkeita. Ne ovat kevyitä ja helposti juotavia.

Dommen alue sijaitsee kaukana Bordeaux’sta, minkä ansiosta se kärsi satavuotisesta sodasta muita alueita vähemmän. Satavuotisen sodan jälkeisenä aikana alueella yritettiin elvyttää viinitarhoja ja istutettiin uusia viiniköynnöksiä, mikä käy ilmi useista notaarin vahvistamista asiakirjoista.

Vuoden 1260 tienoilla Toulousen kreivi kantoi viinintuotannosta veroa tietyillä Dommen maa-alueilla. Viinin myyntiä säännellään Sarlat’ssa vanhoilla, jo vuonna 1288 laadituilla säännöillä, jotka on vahvistettu vuoden 1299 patenttikirjoissa.

Dommen alueella tuotetaan nykyisin puna- ja roseeviinejä. Punaviinit ovat hedelmäisiä ja notkeita. Tammitynnyreissä kypsytettyjen viinien väri on rubiininpunainen. Viineissä on hedelmäisiä aromeja, ja niissä on havaittavissa häivähdys lakritsia ja kevyttä metsäisyyttä.

Merkinnällä ”Vin de Domme” varustetuissa roseeviineissä on voimakas väri. Viineissä on erittäin ekspressiivinen tuoksu, jossa tuntuu punaisten hedelmien aromeja. Näiden viinien suutuntumalle on tunnusomaista hyvä tasapainoisuus ja voimakkuus sekä pitkä, lämmin ja raikas jälkimaku.

Dommen viinin katsotaan kuuluvan Akvitanian alueen viineihin, joissa Merlot N ja Cabernet Franc N ovat hallitsevia lajikkeita, kun taas Côt N -lajiketta, joka on Lot’n naapuridepartementissa hyvin yleinen, käytetään vain vähän.

Dommen viinin ystävien yhdistykseen kuuluu yli 2 000 jäsentä, myös alueen 15 viintuottajaa. Tämä osoittaa, että koko pieni maaseutualue on pystynyt järjestäytymään ja yhdistämään voimansa säilyttääkseen tämän arvokkaan viininviljelyalueen, jonka tunnettuus kehittyy dynaamisten yhteistyörakenteiden varassa. Historialliset ja kulttuuriset yhteydet Bordeaux’hon, Périgordin suureen naapuriin, ovat jättäneet jälkensä viininviljelyalueeseen. Geomorfologian ja ilmaston yhteisten piirteiden lisäksi alueilla on myös samankaltainen kulttuuri ja viinitarhojen köynnöslajikkeet ovat molemmilla alueilla Akvitanian lajikkeita.

Kauppasuhteet ovat antaneet mahdollisuuden ylläpitää vuoropuhelua ja jakaa taitotietoa näiden kahden vierekkäisen viininviljelijäyhteisön välillä.

Dordognen departementin maaviinien koko tuotannosta vastaa 25 tuottajaa, joista kuusi on osuustoiminnallisia viininvalmistamoja. Puna- ja roseeviinejä tuotetaan keskimäärin 8 500 hehtolitraa ja valkoviinejä 2 500 hehtolitraa.

Dommen yhteisö otti 12. syyskuuta 1784 käyttöön sadonkorjuukiellon periaatteen, ”jotta voidaan säilyttää maaviinien maine, joka kärsii väistämättä, jos sato korjataan ennen kuin rypäleet ovat saavuttaneet täydellisen kypsyysasteen”.

Viinikellarit sijaitsevat pääosin lastaussatamien eli Dommen ja Castelnaud’n satamien välittömässä läheisyydessä, jotta viinit voidaan kuljettaa eteenpäin jokilaivoilla.

Viinikirvakriisi aiheutti 1800-luvun lopussa ensimmäisen kohtalokkaan iskun viininviljelyalueelle, johon kuului tuolloin yli 2 800 viiniköynnöshehtaaria.

Viimein vuonna 1993 perustettiin maanviljelijöistä, maatalousteknikoista ja paikallisesti valituista edustajista koostuva yhdistys ja viinitarhojen elvyttäminen pääsi alkamaan.

Périgordin viinit saavat ominaislaatunsa kalkkikivitasangoilta, joille viiniköynnökset on pääosin istutettu. Tämä maaperä on ominaisuuksiltaan hyvin läpäisevä, mikä edesauttaa valko- ja roseeviinien raikkaan ja sopivan hapokkaan ominaislaadun kehittymistä. Hyvien kosteusolosuhteiden ja valtameren vaikutusten ansiosta rypäleet saavuttavat hyvän fenolisen kypsyyden, mikä taas antaa punaviineille niille tunnusomaisen tanniinisen ominaislaadun.

Vahvalle meren vaikutukselle altis Dordognen laakso antaa merkinnällä ”Vin de Domme” varustettuihin viineihin tavallista enemmän notkeutta ja hedelmäisyyttä.

Myös matkailijat ovat kiinnostuneita Périgordin ja Dommen maineikkaista viineistä. He tulevat alueelle ennen muuta lähellä sijaitsevan ainutlaatuisen keskiaikaisen Sarlat’n linnoituskaupungin houkuttelemina: kaupungissa vierailee vuosittain lähes kaksi miljoonaa kävijää, ja siellä kuvataan paljon historiallisia elokuvia.

Muita paikallisia gastronomisia tuotteita ovat saksanpähkinät, mansikat, kastanjat sekä Cabécou-juusto ja karitsanliha, eikä myöskään sovi unohtaa tryffeleitä ja herkkutatteja. Näiden rinnalla Périgordin viinit kohottavat osaltaan tämän matkailualueen mainetta.

Kuluttajat ovat enenevissä määrin kiinnostuneita terveellisemmästä ja vähäkalorisemmasta ruokavaliosta, ja viinien kulutustottumukset ovat muuttuneet. Nämä tekijät ovat johtaneet siihen, että yhteiskunnalliseen kysyntään vastatakseen jotkut Périgord (SMM) -viinien tuottajat ovat alkaneet suunnata osaa tuotannostaan viineihin, joista alkoholi on poistettu osittain. Périgord (SMM) -viineille ominainen notkeus ja hedelmäisyys voidaan säilyttää viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain, ja tämä vahvistaa SMM-tuotteen mainetta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin SMM-tunnus on merkittävä etiketteihin silloin, kun merkintä ”Indication géographique protégée” (suojattu maantieteellinen merkintä) korvataan perinteisellä merkinnällä ”Vin de Pays” (maaviini).

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Périgord” oheen voidaan lisätä jompikumpi seuraavien täydentävien maantieteellisten yksiköiden nimistä tässä tuote-eritelmässä vahvistettujen tuotantoedellytysten mukaisesti: ”Dordogne” ja ”Vin de Domme”.

Maantieteellisten yksiköiden nimien ”Dordogne” ja ”Vin de Domme” kirjainkoko ei saa olla korkeudeltaan eikä leveydeltään sitä kirjainkokoa suurempi, jolla maantieteellisen merkinnän nimi ”Périgord” on kirjoitettu.

Suojattua maantieteellistä merkintää ”Périgord” voidaan täydentää

yhden tai useamman rypälelajikkeen nimellä,

merkinnällä ”primeur” (uuden sadon viini) tai ”nouveau” (uusi viini).

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Périgord” varustettujen viinien, joista alkoholi on poistettu osittain, merkinnöissä on oltava maininta ”Viini, josta alkoholi on poistettu osittain”.

Linkki tuote-eritelmään

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