C/2025/5430

9.10.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5430)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Périgord”

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Naziv proizvoda**

„Périgord”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, hrane i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Francuska tijela navode da je podneseni zahtjev u skladu sa zahtjevima iz uredbi (EU) br. 1308/2013 i 2024/1143.

Izmjene ove specifikacije proizvoda standardne su izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Périgord” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje izmjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije proizvoda ili proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) ne može dovesti do poništavanja poveznice sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Uvođenje djelomične dealkoholizacije

Skupina proizvođača ZOZP-a zahtijeva uvođenje djelomične dealkoholizacije u specifikaciji proizvoda sa ZOZP-om „Périgord”.

Kako bi zadovoljili tu društvenu potražnju, proizvođači žele ponuditi novi proizvod, uz proizvode koji se već nude u okviru te oznake, i time diversificirati svoje proizvode.

Skupina proizvođača obrazlaže svoj zahtjev na temelju promjenjivih društvenih trendova i obrazaca potrošnje. Sve veći zdravstveni problemi, povećana svijest o učincima alkohola i činjenica da sve veći broj francuskih građana prihvaća zdraviji način života, doveli su do smanjenja potrošnje. Osim toga, promijenili su se ukusi potrošača.

U okviru uvođenja djelomične dealkoholizacije vina predlažu se sljedeće izmjene specifikacije proizvoda za ZOZP „Périgord”:

— Vrste proizvoda: Uvođenje mirnih djelomično dealkoholiziranih crnih, ružičastih i bijelih vina

— Analitički standardi: Dodavanje najmanje stvarne volumne alkoholne jakosti od 6 % do 9 % za djelomično dealkoholizirana vina.

— Organoleptička svojstva: Opis predmeta:

— Zemljopisno područje/područje u neposrednoj blizini: berba grožđa i djelomično dealkoholizirana vina proizvode se, razvijaju i dealkoholiziraju na cijelom zemljopisnom području i na području u neposrednoj blizini ZOZP-a „Périgord”.

— Sorte vinove loze: Djelomično dealkoholizirana vina proizvode se od svih sorti navedenih u specifikaciji za ZOZP „Périgord”.

— Najveći prinosi proizvodnje: Djelomično dealkoholizirana vina proizvode se u okviru najvećeg prinosa po hektaru utvrđenog u specifikaciji za ZOZP „Périgord”, tj. 120 hl/ha.

— Postupci dealkoholizacije: postupci dealkoholizacije koji su dopušteni propisima.

— Povezanost sa zemljopisnim područjem: mijenja se povezanost sa zemljopisnim područjem kako bi se uključilo sljedeće:

  — U stavku „Posebnost proizvoda”: svojstva djelomično dealkoholiziranih vina.

  — U točki „Uzročna veza”: upućivanje na djelomično dealkoholizirana vina (ugled i povezanost s područjem).

— Uvjeti prezentiranja i označivanja Izraz „djelomično dealkoholizirano vino” obvezan je.

— Obveze deklariranja: Dodana je deklaracija za vina namijenjena dealkoholizaciji.

— Glavni elementi koje treba kontrolirati: Vina namijenjena dealkoholizaciji sustavno će se provjeravati, kao i djelomično dealkoholizirana vina.

Jedinstveni dokument mijenja se u sljedećim tokčama: Opis vina, razgraničeno zemljopisno područje, povezanost sa zemljopisnim područjem i dodatni uvjeti.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Périgord”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Périgord” rezervirana je za mirna, crna, ružičasta i bijela vina te mirna djelomično dealkoholizirana crna, ružičasta i bijela vina. Mirna vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Périgord” imaju najmanju stvarnu volumnu alkoholnu jakost od 10,5 % vol. Djelomično dealkoholizirana vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Périgord” imaju stvarnu volumnu alkoholnu jakost od 6 % do 9 %.

Najmanja i najveća ukupna kiselost, ukupni sadržaj sumporova dioksida, sadržaj hlapljivih kiselina i ukupna volumna alkoholna jakost utvrđeni su propisima Zajednice. Zahvaljujući komplementarnosti akvitanskih i lokalnih sorti, crna su vina meka i zaokružena, s ponekad blago zrnatim taninima, što im daje određeni karakter. S druge strane, ružičasta vina imaju voćni miris i ugodno svež krajnji ton. Suha bijela vina također imaju voćnu notu, lagana su u ustima, ali ugodne punoće, uz dašak kiselosti u krajnjem tonu. Crna vina s navodom „Vin de Domme” imaju voćne i nježne note. Vina koja dozrijevaju u hrastovim bačvama imaju rubin-crvenu boju i voćne arome te su obilježena notom slatkog korijena i laganom notom drveta. Ružičasta vina s navodom „Vin de Domme” intenzivne su boje i imaju vrlo izražajan miris s notama crvenog bobičastog voća. U ustima im je svojstvena dobra uravnoteženost s punoćom, dugotrajan i topao krajnji ton i svježina. Vina namijenjena djelomičnoj dealkoholizaciji imaju svojstva ZOZP-a. Djelomično dealkoholizirana vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Périgord” zadržavaju svoj okus i aromatska svojstva. Bijela, ružičasta i djelomično dealkoholizirana crna vina voćna su, svježa, skladna, uravnotežena i fleksibilna. Lagana su i jednostavna za piće.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

U pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinosi*

120 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj djelomično dealkoholiziranih vina sa oznakom zemljopisnog podrijetla „Périgord" provode se: — u departmanu Dordogne na području sljedeće općine departmana Lot: Salviac.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Regija Périgord, koja se često izjednačava s područjem departmana Dordogne, nalazi se na jugozapadu Francuske. Riječ je o prijelaznom području između erodiranog središnjeg masiva i velikog akvitanskog sedimentnog bazena.

Njime od sjeveroistoka do jugozapada prolazi hidrografska mreža koja se, među ostalim, sastoji od rijeka Isle i Vézère i njihovih pritoka, no prvenstveno na jugu departmana Dordogne.

Périgord ima veliku korist od atlantskih utjecaja u pogledu temperature i padalina. Temperaturni gradijent smanjuje se od jugozapada prema sjeveroistoku s povećanjem nadmorske visine. Kada je riječ o padalinama, tendencije su suprotne.

Klima je blaga oceanska s izraženijom godišnjom temperaturnom amplitudom i manjom količinom padalina nego na akvitanskoj obali. Proljeće je općenito vlažnije nego zima i prevladavaju zapadni vjetrovi.

Područje proizvodnje geomorfološki je suha vapnenačka visoravan s brojnim krškim značajkama (špilje, jame, ponikve, ponori i izvori ponornica) kroz koje prolazi dolina Céou, okružena strmim padinama.

Krajolik je vrlo isprekidan, s nekoliko područja za uzgoj žitarica na zemljištima u dolini, strmim padinama i rubovima visoravni gdje na površinu izbija vapnenac i gdje od vegetacije raste samo šikara hrasta crnike i borovice.

Područja uzgoja nalaze se na vršnim dijelovima visoravni i na vrhovima brežuljaka, gdje je vapnenac dovoljno erodirao da bi nastalo tlo.

Iako na neobrađenim vapnenačkim područjima prevladavaju šume, poljoprivreda je prisutna na alteriranim površinama i uključuje nešto žitarica, uzgoj ovaca, ali i stabla oraha i proizvodnju jagoda u općini Nabirat te nekoliko duhanskih usjeva u dolini rijeke Dordogne.

Vinova loza prirodno se nalazi na vapnenačkim visoravnima koje su dobro orijentirane i provjetrene.

Kartografi 18. stoljeća (posebno Belleyme) zabilježili su da su vinogradi bili smješteni duž doline rijeke Dordogne, s dva važna središta u blizini gradova Bergerac i Domme te postrani na sjeveroistoku departmana u prvim podnožjima središnjeg masiva, na granici škriljavca i vapnenca.

Danas se vinogradi uglavnom nalaze u regiji Bergeracois i kantonu Domme, koji je doživio svojevrsni ponovni procvat.

Za kanton Domme, antiklinala Campagnac-les-Quercy predstavlja vrh koji se uklopio u vapnenac iz razdoblja krede.

Jurske formacije portlanda i kimeridža sadrže vapnenac koji se raspada u obliku ploča te daje plosnato kamenje pod nazivom „lauzes”. Vinogradari su te vapnenačke ploče uklonili sa čestica kako bi od njih tehnikom suhozida napravili zidove oko čestica i kolibe od kojih su najpoznatije, na vapnenačkoj visoravni Daglan, naknadno uvrštene na popis povijesnih spomenika.

Vinogradi su se na tom području održali i razvili zahvaljujući toj geološkoj posebnosti. Kao i na cijelom jugozapadu, vinova loza počela se saditi u regiji Périgord u rimsko doba.

Od početka je rijeka Dordogne, kao jedini put za prijevoz teretnim brodovima (fr. gabares), imala odlučujuću ulogu u trgovini vinima iz visokih područja.

Vina kporijeklom iz doline rijeke Dordogne, ali i Garonne, Lot i Tarn, mogla su se održavati i razvijati sve do razorne pojave filoksere oko 1880. Nakon Prvog svjetskog rata, u kojem su vinogradi pretrpjeli drugi kobni udarac jer im je oduzeta jedna generacija muškaraca, vinogradi su se nastavili smanjivati. Održali su se uglavnom u regiji Bergeracois.

Među sortama vinove loze, koje se temelje na akvitanskim i lokalnim sortama, uvelike dominiraju crni merlot i cabernet, bijeli sauvignon i sémillon te ponekad u manjoj mjeri chardonnay.

Zahvaljujući toj komplementarnosti, crna su vina meka i poluslatka, s ponekad blago zrnatim taninima, što im daje određeni karakter.

S druge strane, ružičasta vina imaju voćni miris i ugodno svjež krajnji ton.

Suha bijela vina također imaju voćnu notu, lagana su u ustima, ali ugodne punoće, uz dašak kiselosti u krajnjem tonu.

Vina namijenjena djelomičnoj dealkoholizaciji imaju svojstva ZOZP-a.

Djelomično dealkoholizirana vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Périgord” zadržavaju svoj okus i aromatska svojstva. Bijela, ružičasta i djelomično dealkoholizirana crna vina bistra su, voćna, svježa, skladna, uravnotežena i fleksibilna. Lagana su i jednostavna za piće.

Zbog svoje udaljenosti od Bordeauxa regija Domme bila je manje pogođena Stogodišnjim ratom. Tijekom cijelog razdoblja nakon Stogodišnjeg rata ulagali su se napori u obnovu vinograda i sadnju novih vinovih loza, što dokazuju brojni javnobilježnički dokumenti.

Oko 1260. grof od Toulousea ubirao je dio berbe na određenim područjima u regiji Domme. Prodaja vina u Sarlatu bila je uređena starim Pravilnikom iz 1288., koji je potvrđen patentnim pismima iz 1299.

Trenutačna proizvodnja u regiji Domme obuhvaća crna i ružičasta vina. Crna vina imaju voćne i nježne note. Ona koja dozrijevaju u hrastovim bačvama imaju rubin-crvenu boju i voćne arome te su obilježena notom slatkog korijena i laganom notom drveta.

Ružičasta vina s navodom „Vin de Domme” intenzivne su boje i imaju vrlo izražajan miris s notama crvenog bobičastog voća. U ustima im je svojstvena dobra uravnoteženost s punoćom, dugotrajan i topao krajnji ton i svježina.

Smatra se da vina iz općine Domme pripadaju akvitanskim vinogradima jer među sortama prevladavaju merlot N i cabernet franc N, dok je cot N, koji je vrlo prisutan u susjednom departmanu Lot, ovdje nedovoljno razvijen.

Udruga prijatelja vina iz općine Domme, koja okuplja više od 2 000 članova, uključujući 15 proizvođača vinogradara, obuhvaća cijelu jednu malu ruralnu regiju koja se uspjela ujediniti i udružiti napore kako bi održala te prestižne vinograde i čiji se ugled temelji na dinamičnim oblicima udruživanja. Vinograde regije Périgord obilježile su povijesne i kulturne veze sa znamenitim vinogradima susjedne regije Bordeaux. Uz geomorfološki i klimatski kontinuitet postoji i kontinuitet u uzgoju pa su sorte jednake akvitanskim sortama.

Trgovinske veze omogućile su održavanje dijaloga te razmjenu znanja i iskustva između dviju susjednih vinogradarskih zajednica.

Ukupnu proizvodnju regionalnih vina departmana Dordogne obavlja 25 proizvođača, od kojih je šest zadružnih vinarija, s prosječno 8 500 hektolitara crnih i ružičastih vina te 2 500 hektolitara bijelih vina.

Zajednica vinogradara općine Domme uvela je 12. rujna 1784. načelo oglasa početka berbe „kako bi se očuvao ugled regionalnih vina, koji se samo može narušiti ako berba počne prije nego što je grožđe u potpunosti sazrelo”.

Vinski podrumi prvenstveno su se nalazili u neposrednoj blizini lukâ utovara, odnosno lukâ Domme i Castelnaud, kako bi se omogućilo spuštanje vina teretnim brodovima.

Krajem 19. stoljeća filoksera je zadala prvi kobni udarac vinogradima koji su tada obuhvaćali više od 2 800 hektara vinove loze.

Tek je 1993. osnovano udruženje poljoprivrednika, poljoprivrednih tehničara i lokalnih predstavnika u cilju obnove vinograda.

Okus vina iz regije Périgord proizlazi iz vapnenačkih visoravni na kojima je vinova loza uglavnom posađena. Takvo je tlo propusno, što pridonosi okusu bijelih i ružičastih vina, koja su svježa i imaju ugodan stupanj kiselosti. Dobar vodni režim koji se povezuje s utjecajem oceana omogućuje dobru fenolnu zrelost grožđa, a time i okus crnih vina koja su obilježena taninima.

Utjecaj doline rijeke Dordogne koja je izložena izraženijem utjecaju oceana daje vinima koja nose navod „vin de Domme” više mekoće i voćni okus.

Osim što uživaju dugogodišnji ugled, vina iz regije Périgord i općine Domme ostvaruju korist i od turizma na području jedinstvenog lokaliteta u neposrednoj blizini, srednjovjekovnog utvrđenog gradića u općini Sarlat, koji godišnje posjeti gotovo 2 milijuna posjetitelja i u kojem se snimaju mnogi povijesni filmovi.

Uz druge proizvode lokalne gastronomije kao što su orasi, jagode, kesteni, ali i kozji sir zvan „cabécou” i janjetina te neizostavni tartufi i pravi vrganji, vina iz regije Périgord pridonose ugledu te turističke regije.

Promjene potrošačkih navika vina, uz zabrinutost potrošača za zdraviju i manje kaloričnu prehranu, dovele su do toga da su neki proizvođači vina sa ZOZP-om Périgord dio svoje proizvodnje usmjerili prema djelomično dealkoholiziranim vinima i ispunili taj društveni zahtjev. S druge strane, identitet vina sa ZOZP-om Périgord, koji karakteriziraju njihova fleksibilnost i voćni profil, može se zadržati za djelomično dealkoholizirana vina, čime se povećava ugled ZOZP-a.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Ako je izraz „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” zamijenjen tradicionalnim izrazom „vin de pays”, na etiketi se navodi logotip ZOZP-a Europske unije.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Périgord” može se dopuniti nazivom jedne od sljedećih dodatnih zemljopisnih jedinica u skladu s uvjetima proizvodnje utvrđenima u ovoj specifikaciji: „Dordogne” i „Vin de Domme”.

Slova naziva zemljopisnih jedinica „Dordogne” i „Vin de Domme” ne smiju visinom i širinom biti veća od slova naziva oznake zemljopisnog podrijetla „Périgord”.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Périgord” može se dopuniti:

nazivom jedne ili više sorti vinove loze,

izrazima „primeur” ili „nouveau”.

Izraz „djelomično dealkoholizirano vino” navodi se na etiketi djelomično dealkoholiziranih vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Périgord”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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