C/2025/5430

2025.10.9.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5430)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Périgord”

PGI-FR-A1105-AM03 – 2025.7.10.

1. **A termék elnevezése**

„Périgord”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt [Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Erdészeti Minisztérium]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

A „Périgord” OFJ módosítására irányuló kérelem nem jelenti az uniós módosítás három esetének egyikét sem, azaz:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatával;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

A termékleírás kiegészítése a részleges alkoholmentesítéssel

Az OFJ termelői csoportja a „Périgord” OFJ termékleírásának a részleges alkoholmentesítéssel történő kiegészítését kéri.

E társadalmi igény kielégítése érdekében az OFJ termelői új terméket kívánnak hozzáadni a termékkínálathoz, ezáltal diverzifikálva az OFJ-vel ellátott termékeiket.

Az OFJ termelői csoportja ezt a kérelmet a társadalmi trendek és a fogyasztási minták változásával indokolta. Az egészségtudat erősödése, az alkoholfogyasztás hatásainak fokozott tudatosodása, valamint az a tény, hogy egyre több francia polgár dönt úgy, hogy egészségesebb életmódot él, mind a fogyasztás csökkenéséhez vezetett. A fogyasztói ízlések is megváltoztak.

A borok részleges alkoholmentesítésének bevezetése a „Périgord” OFJ termékleírásának alábbi javasolt módosításait vonja maga után:

— Terméktípusok: részben alkoholmentesített vörös-, rozé és fehér csendes borok hozzáadása.

— Analitikai előírások: 6–9 térfogatszázalék közötti minimális tényleges alkoholtartalom hozzáadása a részlegesen alkoholmentesített borok esetében.

— Érzékszervi jellemzők: a termék leírása.

— Földrajzi terület / közvetlenül szomszédos terület: a szőlő szüretelése, a részben alkoholmentesített borok készítése, érlelése és alkoholmentesítése a „Périgord” OFJ földrajzi területén és annak közvetlen közelében található területen történik.

— Szőlőfajták: a részlegesen alkoholmentesített borok a „Périgord” OFJ termékleírásában felsorolt valamennyi fajtából készülnek.

— Maximális terméshozamok: a részlegesen alkoholmentesített borok előállítására a „Périgord” OFJ termékleírásában előírt hektáronkénti maximális hozam, azaz 120 hl/ha vonatkozik.

— Alkoholmentesítési eljárások: a rendelet által engedélyezett alkoholmentesítési eljárásokat alkalmazzák.

— Kapcsolat a földrajzi területtel: a kapcsolat leírása az alábbiakkal egészült ki:

  — „A termék sajátosságai” című szakaszban: a részlegesen alkoholmentesített borok jellemzői.

  — Az „Ok-okozati összefüggés” című szakaszban: a részlegesen alkoholmentesített borokra való hivatkozás (hírnév és kapcsolat a területtel).

— A kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó feltételek: a „részben alkoholmentesített bor” kifejezés kötelező.

— Nyilatkozati követelmények: a szöveg kiegészült az alkoholmentesítésre szánt borokra vonatkozó nyilatkozattal.

— Főbb ellenőrizendő pontok: az alkoholmentesítésre szánt borokat szisztematikus ellenőrzésnek kell alávetni, csakúgy, mint a részlegesen alkoholmentesített borokat.

Ez az egységes dokumentum következő pontjait érinti: „A borok leírása”, „Körülhatárolt földrajzi terület”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Périgord

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a csendes vörös-, rozé és fehérborok, valamint a részben alkoholmentesített csendes vörös-, rozé és fehérborok számára van fenntartva. A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott csendes borok minimális tényleges alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék. A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, részben alkoholmentesített csendes borok minimális tényleges alkoholtartalma 6–9 térfogatszázalék.

A (minimális vagy maximális) összes savtartalmat, az összes kén-dioxid-tartalmat, az illósavtartalmat és a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmat az uniós jogszabályok határozzák meg. Mivel az aquitániai és a helyi szőlőfajták jól kiegészítik egymást, a vörösborok lágyak és kerekek, tanninjaik olykor kissé szemcsés érzetűek, ami bizonyos karaktereséget kölcsönöz a boroknak. A rozé borok illata gyümölcsös, lecsengésük kellemesen üdítő. A száraz fehérborok szintén gyümölcsösek, a szájban könnyűek, ugyanakkor kellemesen testesek is, és utóízükbe cseppnyi savasság vegyül. A „Vin de Domme” megjelöléssel ellátott vörösborok gyümölcsösek és lágyak. A tölgyfahordóban érlelt borok rubinvörös színűek, aromáik gyümölcsösek, leheletnyi édesgyökér és enyhe fás íz jellemzi őket. A „Vin de Domme” megjelöléssel ellátott, élénk színű rozéborok rendkívül kifejező illata piros gyümölcsös illatjegyeket hordoz. A szájban kellemes egyensúlyt alkotnak a testességgel, lecsengésük hosszan tartó, meleg és üdítő. A részleges alkoholmentesítésre szánt borok rendelkeznek az OFJ jellemzőivel. A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, részben alkoholmentesített borok megőrzik ízüket és aromás tulajdonságaikat. A részben alkoholmentesített fehér-, rozé és vörösborok gyümölcsösek, frissek, harmonikusak, kiegyensúlyozottak és lágyak. Könnyűek és könnyen fogyaszthatóak.

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

Különleges borászati eljárás

A boroknak a borászati eljárások tekintetében eleget kell tenniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

hektáronként 120 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztésére és készítésére: – Dordogne megyében, – Lot megye következő településének területén kerül sor: Salviac.

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

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
Frank 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'Ayse 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A Dordogne megyéhez tartozó Périgord régió Franciaország délnyugati részén található. Ez a vidék köti össze a lepusztult Francia-Középhegységet és a hatalmas kiterjedésű, üledékes Aquitániai-medencét.

Vízrajzi hálózata, amely többek között az Isle és a Vézère folyóból, valamint főleg Dordogne megye déli részén ezek mellékfolyóiból áll, északkeletről délnyugati irányban szeli át.

Périgord területét mind a hőmérsékleti viszonyok, mind a csapadékosság szempontjából teljes egészében az atlanti-óceáni hatások befolyásolják. Délnyugatról északkeleti irányban, a tengerszint feletti magasság növekedésével fokozatosan csökken a hőmérsékleti gradiens. A csapadékmennyiségre viszont ennek az ellenkezője igaz.

Éghajlata mérsékelt óceáni éghajlat, de a területen nagyobb az éves hőmérsékleti tartomány és kevésbé bőséges a csapadék, mint az aquitániai partvidéken. A tavasz általában nedvesebb, mint a tél, az uralkodó széljárás pedig nyugati irányú.

Geomorfológiai szempontból a termőterület egy kopár meszes fennsík, amelyen számos karsztos jelenség (barlangok, szakadékok, dolinák, víznyelő sziklahasadékok és kibúvások) található, és amelyet a Céou rendkívül szűk völgye szel át.

A tájkép nagyon változatos, a völgyek mélyén helyenként gabonatermő területek, meredek lejtők és platószélek tarkítják, ahol felszínre bukkan a mészkő, és csak zöld tölgyfás sarjerdők és boróka alkotja a növényzetet.

A termőterületek a platók és hegyhátak legfelső részein találhatók, amennyiben a mészkő kellően erodálódott ahhoz, hogy talaj alakuljon ki rajta.

Míg a megműveletlen mészköves területeken az erdők dominálnak, mezőgazdasági tevékenységet az alteriteken folytatnak némi gabonatermesztéssel, juhtenyésztéssel, továbbá diótermesztéssel, illetve Nabirat körzetében epertermesztéssel, a Dordogne-völgyben pedig néhány dohányültetvénnyel.

A szőlő természetes módon él meg a jó fekvésű és szellős mészkőplatókon.

A XVIII. századi térképészek (különösen Belleyme) ábrázolásai szerint a Dordogne-völgy teljes hosszán szőlőültetvények voltak két fontos központtal: az egyik Bergerac környékén, a másik a megye északkeleti részén, a Francia-Középhegység első előhegységeinek lábánál, a palás kőzet és a mészkő határán található Domme környékén.

A szőlővidék ma Bergeracois régióra és a bizonyos mértékben újjáéledő Domme kantonra összpontosul.

Domme kanton esetében a Campagnac-lès-Quercy-i antiklinális a krétakori mészkőbe beékelődött hegyet alkot.

A portlandi és kimmeridgei jura képződményeken mészkő található, amely lemezekre hasad és tetőfedő kőlapnak (lauze) nevezett lapos köveket ad. Ezeket a mészkőlapokat egyébként a szőlősgazdák felszedték a parcellákról és a szőlőültetvények körüli falak, valamint terméskő kisházak építésére használták, melyek közül a Daglan fennsíkon található leghíresebb építményeket történelmi műemlékké nyilvánították.

A szőlővidék ennek a földtani sajátosságnak köszönhetően maradt fenn és fejlődött ezen a területen. Az egész délnyugati vidékhez hasonlóan Périgordban is a római időkben honosodott meg a szőlő.

Az ún. felvidéki borok kereskedelmében a kezdettől fogva meghatározó szerepet játszott a Dordogne folyó, mert kizárólag ez tette lehetővé a teherszállító hajókkal történő szállítást.

A Dordogne, illetve a Garonne, a Lot és a Tarn folyón leszállított borok kereskedelme egészen az 1880 körül kitört filoxéravészig fenn tudott maradni és fejlődni tudott. A második végzetes csapást a szőlőültetvényeket egy nemzedéknyi férfi munkaerőtől megfosztó első világháború mérte a szőlővidékre, amely ezt követően tovább hanyatlott. A szőlőültetvények főként Bergeracoisban maradtak fenn.

Az aquitániai és a helyi fajtákon alapuló szőlőfajta-összeállítást a vörösborok esetében túlnyomórészt a merlot és cabernet fajták uralják, míg a fehérborokhoz sauvignont és sémillont, és időnként egy kevés chardonnayt használnak.

Mivel ezek a szőlőfajták jól kiegészítik egymást, a vörösborok lágyak és bársonyosak, tanninjaik olykor kissé szemcsés érzetűek, ami bizonyos karakterességet kölcsönöz a boroknak.

A rozé borok illata gyümölcsös, lecsengésük kellemesen üdítő.

A száraz fehérborok szintén gyümölcsösek, a szájban könnyűek, ugyanakkor kellemesen testesek is, és utóízükbe cseppnyi savasság vegyül.

A részleges alkoholmentesítésre szánt borok rendelkeznek az OFJ jellemzőivel.

A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, részben alkoholmentesített borok megőrzik ízüket és aromás tulajdonságaikat. A részben alkoholmentesített fehér-, rozé és vörösborok tiszták, gyümölcsösek, frissek, harmonikusak, kiegyensúlyozottak és lágyak. Könnyűek és könnyen fogyaszthatóak.

Mivel távolabb fekszik Bordeaux-tól, a Domme régiót kevésbé viselte meg a Százéves háború. Számos közjegyzői okirat tanúsítja, hogy a Százéves háborút követő időszakban erőfeszítéseket tettek a szőlőültetvények helyreállítására és új szőlők telepítésére.

1260 körül Toulouse grófja Domme régió egyes területein terményadót szedett be a leszüretelt szőlő után. Sarlatban a borkereskedelmet az 1288. évi régi statútum szabályozta, amelyet az 1299. évi pátens is megerősített.

Domme régióban jelenleg vörös- és rozéborokat termelnek. A vörösborok gyümölcsös és lágy borok. A tölgyfahordóban érlelt borok rubinvörös színűek, aromáik gyümölcsösek, leheletnyi édesgyökér és enyhe fás íz jellemzi őket.

A „Vin de Domme” megjelöléssel ellátott, élénk színű rozéborok rendkívül kifejező illata piros gyümölcsös illatjegyeket hordoz. A szájban kellemes egyensúlyt alkotnak a testességgel, lecsengésük hosszan tartó, meleg és üdítő.

A „Vin de Domme” bor a Merlot N és a Cabernet Franc N fajtákkal uralt szőlőfajta-összeállítással jelzi, hogy az aquitániai borvidékhez tartozik, míg a szomszédos Lot megyében igen elterjedt Côt N fajta itt kevésbé jellemző.

A több mint 2 000 tagot – köztük 15 bortermelőt – tömörítő Domme-i borbarátok szövetségének köszönhetően egy egész kis vidéki régió fogott össze és egyesítette erőit annak érdekében, hogy e rangos szőlővidék fennmaradjon, melynek hírnevét dinamikus szövetkezeti struktúrák viszik tovább. Périgord borvidékére nagy hatást gyakoroltak a szomszédos nagy bordeaux-i vidékhez fűződő történelmi és kulturális kapcsolatok. Az azonos geomorfológiai és éghajlati adottságok mellett a termesztés is hasonlóan zajlik, és a szőlőfajta-összetétel is ugyanazokból az aquitániai fajtákból áll.

A kereskedelmi kapcsolatok elősegítették a párbeszédet és a szaktudás kicserélését a két szomszédos bortermelő közösség között.

A Dordogne megyei tájborok össztermelését 25 termelő, köztük 6 szövetkezeti pincészet biztosítja, és a megtermelt mennyiség átlagosan 8 500 hektoliter vörös- és rozébort és 2 500 hektoliter fehérbort tesz ki.

A Domme-i közösség 1784. szeptember 12-én vezette be a szüreti rend kihirdetésének elvét „a tájborok hírnevének megőrzése érdekében, amely csak csorbulni tud akkor, ha a szőlőt még azelőtt leszüretelik, hogy teljesen beérne".

A pincék főként a rakodó kikötők, nevezetesen a Domme-i és a Castelnaud-i kikötők közvetlen közelében találhatók annak érdekében, hogy a borokat teherszállító hajókkal szállíthassák le a folyókon.

A XIX. század végén a filoxéra mérte az első végzetes csapást az akkoriban több mint 2 800 hektár szőlőt magában foglaló szőlővidékre.

1993-ig kellett várni ahhoz, hogy létrejöjjön a mezőgazdasági termelőkből, mezőgazdasági technikusokból és helyi választott képviselőkből álló egyesület és lehetővé tegye a szőlővidék helyreállítását.

A périgordi borok azoknak a mészkőplatóknak köszönhetik kifejezőerejüket, ahol a szőlők túlnyomó része található. E talajok vízelvezető képessége elősegíti az üde és jó savtartalmú fehér- és rozé borok kifejeződését. A talajok jó vízháztartásának és az óceáni hatásoknak köszönhetően a szőlő megfelelő fenolos érettségre tesz szert, és ezáltal lehetővé teszi a jellegzetes tanninokkal rendelkező vörösborok kibontakozását.

Az erősebb óceáni hatással érintett Dordogne-völgy hatása lágyabbá és gyümölcsösebbé teszi a „vin de Domme" megjelöléssel ellátott borokat.

A régmúlt időkre visszanyúló hírnévvel rendelkező périgordi és domme-i boroknak az évi közel 2 millió látogatót fogadó és számos történelmi film forgatási helyszínét adó középkori városka, Sarlat közvetlen közelében található rendkívüli helyszínre épülő turisztikai tevékenység is jót tesz.

A périgordi borok az egyéb helyi gasztronómiai termékek, például a dió, az eper, a gesztenye, továbbá a cabécou sajt és a bárány, illetve a szarvasgomba és a vargánya mellett szintén hozzájárulnak e turisztikai régió hírnevéhez.

A változó borfogyasztási szokások, amelyek abból erednek, hogy a fogyasztók jelentős figyelmet fordítanak az egészségesebb és kevésbé kalóriadús étrendre, egyes Périgord OFJ-termelőket arra késztettek, hogy termelésük egy részét részben alkoholmentesített borok felé irányítsák a társadalmi kereslet kielégítése érdekében. Ezenkívül a részben alkoholmentesített borok esetében megőrizhető a Périgord OFJ identitása, amelyet lágyságuk és gyümölcsösségük jellemez, ezáltal növelve az OFJ hírnevét.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „Indication géographique protégée" (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de pays" (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A „Périgord" oltalom alatt álló földrajzi jelzés az e termékleírásban megállapított termelési feltételeknek megfelelően kiegészíthető a következő további földrajzi egységek egyikének nevével: „Dordogne" és „Vin de Domme".

A „Dordogne" és a „Vin de Domme" földrajzi egységek nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg a „Périgord" földrajzi jelzés nevét alkotó karakterek méretét.

A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető az alábbiakkal:

egy vagy több szőlőfajta neve;

a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat.

A „Périgord” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, részben alkoholmentesített borok címkéjén fel kell tüntetni a „részben alkoholmentesített bor” feliratot.

A termékleíráshoz vezető link

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