Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5430

2025 10 9

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5430)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Périgord“

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Produkto pavadinimas**

„Périgord“

2. **Nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Prancūzijos valdžios institucijos pareiškė, kad pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai.

SKVN „Périgord“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, dėl kurio keičiami geografine nuoroda žymimi produktai, jų pavadinimas, jų pavadinimo naudojimas ar jų kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Dalinio dealkoholizavimo nuostatos įtraukimas

SGN gamintojų grupė prašo leisti į SGN „Périgord“ specifikaciją įtraukti dalinio dealkoholizavimo nuostatą.

Siekdami patenkinti visuomenės poreikį, SGN gamintojai pageidauja šia nuoroda žymimų produktų asortimentą paįvairinti ir papildyti nauju produktu.

Savo prašymą SGN gamintojų grupė motyvuoja pakitusiomis visuomenės tendencijomis ir vartojimo įpročiais. Vynų prancūzai suvartoja mažiau, nes jie vis labiau rūpinasi savo sveikata, labiau suvokia alkoholio vartojimo pasekmes ir vis didesnė jų dalis renkasi sveikesnę gyvenseną. Pakito ir vartotojų skonis.

Siūloma padaryti šiuos su dalinio dealkoholizavimo nuostatos įtraukimu susijusius SGN „Périgord“ specifikacijos pakeitimus:

— į dalį „Produktų tipai“ įtraukiami iš dalies dealkoholizuoti raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai;

— į dalį „Analitiniai rodikliai“ įtraukiama ne mažesnė kaip 6–9 proc. iš dalies dealkoholizuotų vynų faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais;

— dalyje „Juslinės savybės“ keičiamas produkto aprašymas;

— dalyje „Geografinė vietovė / arčiausiai esanti vietovė“ nurodoma, kad vynuogių derlius nuimamas ir vynai iš jų gaminami ir iš dalies dealkoholizuojami visoje SGN „Périgord“ geografinės vietovės ir arčiausiai esančios vietovės teritorijoje;

— dalyje „Vynuogių veislės“ nurodoma, kad iš dalies dealkoholizuoti vynai gaminami iš visų SGN „Périgord“ specifikacijoje numatytų veislių vynuogių;

— dalyje „Didžiausia išeiga“ nurodoma, kad iš dalies dealkoholizuoti vynai gaminami neviršijant SGN „Périgord“ specifikacijoje numatytos didžiausios išeigos iš hektaro ribos, t. y. 120 hl/ha;

— dalyje „Dealkoholizavimo metodai“ nurodoma, kad naudojami teisės aktais leidžiami dealkoholizavimo metodai;

— dalyje „Ryšys su geografine vietove“ iš dalies keičiamas ryšio su geografine vietove aprašymas:

  — dalis „Produkto ypatumai“ papildoma iš dalies dealkoholizuotų vynų savybių aprašymu;

  — dalis „Priežastinis ryšys“ papildoma nuoroda į iš dalies dealkoholizuotus vynus (į jų žinomumą ir ryšį su teritorija);

— dalis „Pateikimo ir ženklinimo sąlygos“ papildoma prievole žymėti vynus žyma „iš dalies dealkoholizuotas vynas“;

— dalis „Deklaravimo prievolės“ papildoma prievole teikti deklaraciją apie dealkoholizuoti skirtus vynus;

— dalyje „Pagrindiniai kontroliuotini punktai“ nurodoma, kad tiek dealkoholizuoti skirti vynai, tiek iš dalies dealkoholizuoti vynai bus sistemingai tikrinami.

Iš dalies keičiamos šios bendrojo dokumento dalys: „Vyno (-ų) aprašymas“, „Nustatyta geografinė vietovė“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Papildomos sąlygos“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Périgord“

2. **Nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Saugoma geografinė nuoroda „Périgord“ žymimi neputojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai, taip pat iš dalies dealkoholizuoti neputojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai. Saugoma geografine nuoroda „Périgord“ žymimų neputojančių vynų faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne mažesnė kaip 10,5. Saugoma geografine nuoroda „Périgord“ žymimų iš dalies dealkoholizuotų vynų faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 6–9.

Didžiausias ir mažiausias bendrasis rūgštingumas, bendras sieros dioksido kiekis ir lakusis rūgštingumas, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais atitinka ES teisės aktuose nustatytas vertes. Iš vienos kitas papildančių Akvitanijos ir vietinių vynuogių veislių gaminami raudonieji vynai yra švelnaus, nerūgštaus skonio, o jų taninai kartais būna kiek šiurkštoki – tai vynui suteikia savitumo. Rožiniai vynai savo ruožtu pasižymi vaisiniu aromatu ir maloniai gaiviu poskoniu. Baltieji sausi vynai taip pat būna vaisiški, lengvo skonio, bet stiprūs, vos rūgštoko poskonio. Žyma „Vin de Domme“ žymimi raudonieji vynai būna vaisiški ir švelnūs. Ąžuolinėse statinėse brandinti vynai būna rubino raudonumo spalvos, vaisinio aromato su saldymedžių ir vos juntamomis medienos natomis. Žyma „Vin de Domme“ žymimi rožiniai vynai būna sodrios spalvos, labai išraiškingo aromato su raudonų vaisių ir uogų natomis. Jų skonis subalansuotas ir sodrus, ilgai išliekantis, pasižymintis šiems vynams būdingu šiltumu ir gaivumu. Iš dalies dealkoholizuoti skirti vynai pasižymi SGN savybėmis. Saugoma geografine nuoroda „Périgord“ žymimi iš dalies dealkoholizuoti vynai išlaiko skonį ir aromatą. Iš dalies dealkoholizuoti baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai būna vaisiški, gaivūs, harmoningi, subalansuoti ir švelnūs. Jie – nestiprūs, malonūs gerti.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

120 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma geografine nuoroda „Périgord“ žymimiems vynams gaminti skirtų vynuogių derlius nuimamas ir iš jų vynai gaminami ir iš dalies dealkoholizuojami Dordonės departamente ir Lo departamento Salvjako komunos teritorijoje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“

„Bequignol N“

„Cabernet blanc B“

„Cabernet cortis N“

„Cabernet franc N“

„Cabernet-Sauvignon N“

„Caladoc N“

„Calitor N“

„Camaralet B“

„Carcajolo N“

„Cabernet blanc B“

„Carignan N“

„Carignan blanc B“

„Carménère 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“

„Folle blanche B“

„Monerac N“

„Montils B“

„Morrastel N“ – „Minustellu“, „Graciano“

„Mourvaison N“

„Mourvèdre N“ – „M onastrell“

„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“

„Mérile 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Su Dordonės departamentu tapatinamas Perigoras įsikūręs Prancūzijos pietvakariuose. Tai sudūlėjusio Centrinio Masyvo ir plataus nuosėdinio Akvitanijos baseino sandūroje plytintis kraštas.

Iš šiaurės rytų į pietvakarius jį vagoja upių tinklas, kuriam taip pat priklauso Ilis, Vezeras ir jų intakai. Tankiausias šis tinklas Dordonės departamento pietuose.

Perigoras yra visiškoje Atlanto vandenyno valioje – vandenynas lemia ir krašto temperatūrą, ir kritulių kiekį. Didėjant aukščiui, iš pietvakarių link šiaurės rytų temperatūros gradientas mažėja, o kritulių – atvirkščiai – daugėja.

Vietovės klimatas – pusiau jūrinis, kurio metinės temperatūros svyravimai didesni, o kritulių mažiau nei Akvitanijos pakrantėje. Pavasaris paprastai būna drėgnesnis nei žiema, pučia daugiausia vakarų vėjai.

Geomorfologiniu požiūriu gamybos vietovė yra itin gilaus Seu slėnio kertama karstinio reljefo, kuriam būdingos olos, bedugnės, slėniai, olų vandentėkmės, karstinės versmės, sausa klintinė plynaukštė.

Kraštovaizdis labai nevienalytis, su keliomis slėnių dugne plytinčiomis javų auginimo vietovėmis, stačiais skardžiais ir klintimis padengtais plokštikalnės šlaitais, kur auga tik akmeninių ąžuolų ir kadagių atžalynai.

Auginimo vietovės driekiasi aukštosiose plynaukščių vietose ir ant gūbrių, kur klintys pakankamai suirusios, kad ant jų laikytųsi dirvožemis.

Nedirbamose klinčių vietovėse vyrauja girios, o vietovėse, kurioms būdingas alteritas, užsiimama žemės ūkiu: auginama šiek tiek javų, avių, taip pat graikinių riešutmedžių, Nabira krašte auginamos braškės, o Dordonės slėnyje – šiek tiek tabako.

Vynmedžiams natūraliai parinktos gerai apšviečiamos, geros oro apykaitos klintinės plokštikalnės.

XVIII a. kartografai, visų pirma – P. de Belleyme, atvaizdavo išilgai Dordonės slėnio augusius vynuogynus, turėjusius du stambius centrus – vieną aplink Beržeraką ir Domą, kitą – išsidėsčiusį įžulniai departamento šiaurės rytuose, pirmosiose Centrinio Masyvo priekalnėse, ties skalūninių ir klintinių dirvožemių riba.

Šiuo metu vynuogynas auga daugiausia Beržerake ir atgimstančiame Domo kantone.

Domo kantone į kreidos periodo klintis įsispraudė Kampanjako prie Kersi anteklizė.

Juros periodo kimeridžio ir titonio amžių sanklodose yra plokštėmis atskylančių klinčių, iš kurių susiformavę plokščių pavidalo akmenys, vadinami „lauzes“. Beje, šias klintines plokštes vynuogininkai rinko iš sklypų ir statė iš jų vynuogynus juosiančias sienas ir nemūrytas trobeles, kurių pačios garsiausios, esančios Daglano plynaukštėje, įtrauktos į papildomą istorinių paminklų sąrašą.

Būtent šis geologinis ypatumas leido vietovėje išlikti ir suklestėti vynuogynui. Kaip ir visuose šalies pietvakariuose, Perigore vynuogės augintos jau nuo romėnų laikų.

Nuo pat pradžių lemiamą vaidmenį vadinamojo aukštutinio krašto vynų prekyboje vaidino Dordonė – vienintelis gabenimo krovininiais burlaiviais kelias.

Dordone, taip pat Garona, Lo ir Tarnu atgabenami vynai sugebėjo išlikti ir klestėti iki pat apie 1880 m. užklupusio vynuoginių filokserų antplūdžio. Po jo vynuogynai nepaliaujamai nyko, nes kitą sunkų smūgį sudavė iš jų vyrus atėmęs Pirmasis pasaulinis karas. Vynuogynų išliko tik Beržerake.

Tarp auginamų Akvitanijos ir vietinių vyninių vynuogių veislių vyravo raudonosios „Merlot“ ir „Cabernet“ ir baltosios „Sauvignon“ ir „Sémillon“, tarp jų kartais būdavo šiek tiek „Chardonnay“.

Iš vienos kitas papildančių vynuogių veislių gaminami raudonieji vynai įgyja švelnumo, o jų taninai kartais būna kiek šiurkštoki – tai suteikia vynui savitumo.

Rožiniai vynai savo ruožtu pasižymi vaisiniu aromatu ir maloniai gaiviu poskoniu.

Baltieji sausi vynai taip pat yra vaisiški, lengvo skonio, bet stipraus, vos rūgštoko poskonio.

Iš dalies dealkoholizuoti skirti vynai pasižymi SGN savybėmis.

Saugoma geografine nuoroda „Périgord“ žymimi iš dalies dealkoholizuoti vynai išlaiko skonį ir aromatą. Iš dalies dealkoholizuoti baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai būna skaidrūs, vaisiški, gaivūs, harmoningi, puikiai subalansuoti ir švelnūs. Jie – nestiprūs, malonūs gerti.

Nuo Bordo nutolęs Domo regionas nuo Šimtamečio karo nukentėjo mažiau. Kaip liudija daugybė notarų patvirtintų dokumentų, pasibaigus Šimtamečiam karui buvo stengiamasi atkurti vynuogyną ir sodinti naujus vynmedžius.

Apie 1260 m. Tulūzos grafas iš kai kurių Domo regiono vietovių rinko vynuogyno mokestį. Vynų prekybą Sarla reglamentavo senieji 1288 m. įstatai, 1299 m. patvirtinti karaliaus privilegijų suteikimo raštais.

Šiuo metu Domo regione gaminami raudonieji ir rožiniai vynai. Raudonieji vynai būna vaisiški ir švelnūs. Ąžuolinėse statinėse brandinti vynai būna rubino raudonumo spalvos, vaisinio aromato su saldymedžių ir vos juntamomis medienos natomis.

Žyma „Vin de Domme“ žymimi rožiniai vynai būna sodrios spalvos, labai išraiškingo aromato su raudonų vaisių ir uogų natomis. Jų skonis subalansuotas ir sodrus, ilgai išliekantis, pasižymintis šiems vynams būdingu šiltumu ir gaivumu.

Kad Domo vynai yra kilę iš Akvitanijos vynuogyno, liudija tai, kad jiems gaminti auginamos daugiausia „Merlot N“ ir „Cabernet franc N“ veislių vynuogės, o gretimame Lo departamente plačiai auginama „Cot N“ vynuogių veislė čia pasitaiko retai.

Įsteigęs daugiau kaip 2 000 narių, tarp kurių – 15 vyno gamintojų, turinčią Domo vyno bičiulių asociaciją, visas nedidelis kaimo regionas sugebėjo suvienyti jėgas, kad išsaugotų šį prestižinį, veržlių kooperatyvų garsinamą vynuogyną. Perigoro vynuogyną paženklino istoriniai ir kultūriniai ryšiai su didžiuoju Bordo kaimynu. Juos sieja ne tik geomorfologiniai ir klimato, bet ir kultūriniai ryšiai, taip pat tų pačių Akvitanijos veislių vynuogių auginimas.

Prekybiniai ryšiai abiem kaimyninėms vyndarių bendruomenėms padėjo palaikyti dialogą ir keistis praktine patirtimi.

Dordonės departamente krašto vynus gamina 25 gamintojai, tarp jų – 6 kooperatinės vyno daryklos. Vidutiniškai pagaminama 8 500 hektolitrų raudonųjų ir rožinių vynų, taip pat 2 500 hektolitrų baltųjų vynų.

1784 m. rugsėjo 12 d. Domo bendruomenė nustatė leidimo pradėti nuimti derlių principą, siekdama „išsaugoti krašto vynų reputaciją, kurią galima prarasti, jei derlius nuimamas vynuogėms nepakankamai sunokus“.

Vyno sandėliai daugiausia įsikūrę visiškai greta Domo ir Kastelno uostų, kad vynus būtų galima krauti į krovininius burlaivius.

XIX a. pabaigoje vynuoginių filokserų antplūdis sudavė pirmą lemiamą smūgį tuo metu daugiau kaip 2 800 hektarų užėmusiam vynuogynui.

Vynuogyną įstengta atkurti tik 1993 m., kai buvo įsteigta žemdirbių, žemės ūkio technikų ir išrinktų vietos atstovų asociacija.

Perigoro vynų savitumą lemia klintinės plynaukštės, kuriose daugiausia ir auga vynuogynai. Čia dirvožemiai yra laidūs, palankūs tam, kad atsiskleistų baltųjų ir rožinių vynų savybės: gaivumas ir malonus rūgštumas. Drėgmės nestokojantis dirvožemis ir vandenyno įtaka sudaro sąlygas uogose susidaryti pakankamam fenolių kiekiui, taigi ir tam, kad iš jų būtų išgaunami taninais išsiskiriantys raudonieji vynai.

Stipresnei vandenyno įtakai atviras Dordonės slėnis suteikia žyma „Vin de Domme“ žymimiems vynams daugiau švelnumo ir vaisiškumo.

Nuo seno gerą vardą pelniusius Perigoro ir Domo vynus lydi ir turizmo veikla, pritraukianti į visai greta Sarla viduramžių bastidos esančią išskirtinę vietovę, kurioje nufilmuotas ne vienas istorinis filmas, beveik 2 milijonus lankytojų per metus.

Perigoro vynai garsina šio turistinio regiono vardą kartu su kitais vietos virtuvės produktais, graikiniais riešutais, braškėmis, kaštainiais, ožkų sūriu „cabécou“, ėriena ir, žinoma, trumais ir baravykais.

Kintantys vynų vartojimo įpročiai, ypač tai, kad vartotojams rūpi sveikesnė, mažiau kaloringa mityba, paskatino kai kuriuos SGN „Périgord“ vynų gamintojus dalį gamybos proceso skirti iš dalies dealkoholizuotiems vynams ir taip patenkinti šį visuomenės poreikį. Kita vertus, SGN „Périgord“ vynų savitumą – švelnumą ir vaisiškumą – gali išlaikyti ir iš dalies dealkoholizuoti vynai. Taip dar sustiprinamas geras šia SGN žymimų vynų vardas.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Kai žyma „Saugoma geografinė nuoroda“ pakeičiama tradicine žyma „Vin de pays“ („Krašto vynas“), etiketėje pateikiamas Europos Sąjungos SGN logotipas.

Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas gamybos taisykles, su saugomos geografinės nuorodos „Périgord“ pavadinimu gali būti naudojamas kuris nors šių papildomų geografinių vienetų pavadinimas: „Dordogne“ ir „Vin de Domme“.

Rašmenų, kuriais užrašytas geografinio vieneto „Dordogne“ ar „Vin de Domme“ pavadinimas, dydis (aukštis ir plotis) negali būti didesnis nei rašmenų, kuriais užrašyta saugoma geografinė nuoroda „Périgord“, dydis.

Su saugoma geografine nuoroda „Périgord“ galima pateikti:

- vienos ar kelių vynuogių veislių pavadinimus;

- žymas „primeur“ (šviežias) arba „nouveau“ (jaunas).

Saugoma geografine nuoroda „Périgord“ žymimų iš dalies dealkoholizuotų vynų etiketėje pateikiama žyma „iš dalies dealkoholizuotas vynas“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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