C/2025/5430

9.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5430)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Périgord"

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Périgord"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, agropārtikas un mežsaimniecības ministrija (*Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt*)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Ar AĢIN "Périgord" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Daļējas dealkoholizācijas iekļaušana

AĢIN produkta ražotāju grupa lūdz ar AĢIN "Périgord" apzīmētā produkta specifikācijā iekļaut daļēju dealkoholizāciju.

Lai apmierinātu sabiedrības pieprasījumu, ar AĢIN apzīmētā produkta ražotāji vēlas piedāvāt jaunu produktu papildus tiem, kas jau ir pieejami ar šo nosaukumu, tādējādi dažādojot ar šo AĢIN aizsargāto produktu klāstu.

AĢIN produkta ražotāju grupas pieprasījuma iemesls ir izmaiņas sabiedrības tendencēs un patēriņa ieradumos. Augošas rūpes par veselību, lielāka informētība par alkohola ietekmi uz veselību apvienojumā ar to, ka arvien vairāk Francijas iedzīvotāju izvēlas veselīgu dzīvesveidu, ir samazinājušas patēriņu. Turklāt ir mainījusies patērētāju gaume.

Vīnu daļējas dealkoholizācijas ieviešana ietver šādus ierosinātos grozījumus ar AĢIN "Périgord" apzīmētā produkta specifikācijā:

— Produkta veidi: daļēji dealkoholizētu nedzirkstošo sarkanvīnu, sārtvīnu un baltvīnu pievienošana.

— Analītiskie standarti: pievienota faktiskā spirta tilpumkoncentrācija vismaz no 6 % līdz 9 % daļēji dealkoholizētiem vīniem.

— Organoleptiskās īpašības: produkta apraksts.

— Ģeogrāfiskais apgabals / tiešās apkaimes apgabals: vīnogas novāc un daļēji dealkoholizētos vīnus gatavo, vinificē un dealkoholizē visā ar AĢIN "Périgord" apzīmētā produkta ģeogrāfiskajā apgabalā un tiešās apkaimes apgabalā.

— Vīnogu šķirnes: daļēji dealkoholizētos vīnus ražo no visām šķirnēm, kas uzskaitītas ar AĢIN "Périgord" apzīmētā produkta specifikācijā.

— Maksimālais ražas iznākums: daļēji dealkoholizētos vīnus ražo, ievērojot ar AĢIN "Périgord" apzīmētā produkta specifikācijā noteikto maksimālo ražas iznākumu no hektāra, proti, 120 hl/ha.

— Dealkoholizācijas procesi: tiek izmantoti regulā atļautie dealkoholizācijas procesi.

— Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: produkta specifikācijas saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir grozīta, iekļaujot tajā šādu informāciju:

  — iedaļā "Produkta specifika" iekļauj šādu tekstu: daļēji dealkoholizēto vīnu īpašības;

  — iedaļā "Cēloniskā saikne": atsauce uz daļēji dealkoholizētiem vīniem (reputācija un saikne ar apgabalu).

— Noformējuma un marķēšanas nosacījumi: termins "daļēji dealkoholizēti vīni" ir obligāts.

— Deklarēšanas prasības: ir pievienota deklarācija par vīniem, kas paredzēti dealkoholizācijai.

— Galvenie pārbaudāmie parametri: dealkoholizācijai paredzētie vīni, tāpat kā daļēji dealkoholizētie vīni, ir sistemātiski jāpārbauda.

Šīs izmaiņas skar šādu(-s) vienotā dokumenta punktu(-s): "Vīnu apraksts", "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Périgord

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Périgord" attiecas tikai uz nedzirkstošajiem sarkanvīniem, sārtvīniem un baltvīniem, kā arī uz daļēji dealkoholizētiem nedzirkstošajiem sarkanvīniem, sārtvīniem un baltvīniem. Nedzirkstošajiem vīniem ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Périgord" faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 10,5 %. Daļēji dealkoholizētiem nedzirkstošajiem vīniem, kurus apzīmē ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Périgord", faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir no 6 % līdz 9 %.

Kopējais skābuma saturs (minimālais vai maksimālais), kopējais sēra dioksīda saturs gaistošajā skābumā un kopējais spirta saturs (tilp. %) ir noteikts ES tiesību aktos. Pateicoties Akvitānijas un vietējo vīnogu šķirņu savstarpējai papildināmībai, sarkanvīnu garša ir maiga un noapaļota, ar dažkārt nedaudz granulētiem taniīniem, kas piešķir tiem zināmu raksturu. Savukārt sārtvīniem piemīt svaigu vīnogu aromāts, ar patīkamu svaigumu pēcgaršā. Arī sausie baltvīni ir ar svaigu vīnogu aromātu, to garša ir viegla, bet ar patīkamu apjomu un skābuma pieskārienu pēcgaršā. Sarkanvīni ar apzīmējumu "Vin de Domme" ir ar svaigu vīnogu aromātu un maigi vīni. Vīni, kas izturēti ozolkoka mucās, ir rubīnsarkanā krāsā ar svaigu vīnogu aromātu, un tajos sajūtams lakricas pieskāriens un vieglas koksnes nianses. Sārtvīni ar apzīmējumu "Vin de Domme" ir spilgtā krāsā ar ļoti izteiksmīgu aromātu, kam piemīt sarkano augļu notis. Garšas ziņā šiem vīniem raksturīgs labs līdzsvars ar apjomu, ilga un sildoša pēcgarša kopā ar svaigumu. Vīniem, kas paredzēti daļējai dealkoholizācijai, piemīt AĢIN īpašības. Daļēji dealkoholizēti vīni ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Périgord" saglabā savu garšu un aromātiskās īpašības. Daļēji dealkoholizēti baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni ir augļaini, svaigi, saskanīgi, līdzsvaroti un maigi. Tie ir patīkami un viegli dzerami.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (%): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (%): –

— Minimālais kopējais skābums: –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): –

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašās vīndarības metodes

Attiecībā uz vīndarības metodēm vīniem jāatbilst saistībām, kas noteiktas Savienības līmenī un Lauku un jūras zvejas kodeksā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

120 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogas novāc un vīnus ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Périgord" gatavo, vinificē un daļēji dealkoholizē:
– *Dordogne* departamentā – šādas pašvaldības teritorijā, kura atrodas *Lot* departamentā: *Salviac*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"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”

“ivairenc 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. **Saiknes apraksts**

Reģions *Périgord*, kas iekļaujas *Dordogne* departamentā, atrodas Francijas dienvidrietumos. Tā ir vieta, kurā iezīmējas pāreja no erodētā Centrālā masīva uz lielo Akvitānijas nogulumu baseinu.

To no ziemeļaustrumiem līdz dienvidrietumiem, bet galvenokārt *Dordogne* departamenta dienvidos šķērso hidrogrāfisks tīkls, ko cita starpā veido *Isle* un *Vézère* upes un to pietekas.

Périgord pilnībā gan temperatūras, gan nokrišņu ziņā gūst labumu no Atlantijas okeāna ietekmes. Pieaugot augstumam, temperatūras gradients virzienā no dienvidrietumiem uz ziemeļaustrumiem samazinās. Attiecībā uz nokrišņu daudzumu šī parādība ir pretēja.

Klimats ir vidējs jūras klimats ar lielāku gada temperatūras diapazonu un mazāku nokrišņu daudzumu nekā Akvitānijas piekrastē. Pavasaris parasti ir mitrāks nekā ziema, un valdošie vēji ir rietumu vēji.

Ģeomorfoloģiskajā ziņā ražošanas apgabals ir sausa kaļķakmens plakankalne ar daudzām karstam raksturīgām parādībām (alām, dziļām plaisām, iegruvumiem, vietām, kur upes ieiet pazemē, un vietām, kur tās atkal parādās), ko šķērso ļoti dziļā *Céou* ieleja.

Ainava ir ļoti atšķirīga, ir daži apgabali, kuros ieleju apakšējās daļās tiek audzēti graudaugi, stāvas nogāzes un plakankalnes malas ar kaļķakmens atsegumiem, kur aug tikai akmeņozolu un kadiķu krūmu biezokņi.

Audzēšanas apgabali atrodas plakankalņu un pauguru virsotnēs, kur kaļķakmens ir pietiekami erodēts, lai noturētu augsni.

Ja nekultivētos kaļķakmens apgabalos pārsvarā ir meži, tad *Nabirat* daļā nodarbojas ar lauksaimniecību, pārmaiņus nelielā apjomā audzējot graudaugus, aitas, kā arī valriekstus un zemenes, kā arī *Dordogne* ielejā – dažas tabakas šķirnes.

Vīnkoki dabiski atrod vietu uz pietiekami atsegtām kaļķakmens plakankalnēm, kurām labi piekļūst gaiss.

No XVIII gadsimta kartēm (jo īpaši *Belleyme* kartēm) izriet, ka vīna dārzi atradās visā *Dordogne* ielejā ar diviem nozīmīgiem centriem ap *Bergerac* un *Domme* un pa diagonāli uz ziemeļaustrumiem no departamenta, kas atrodas pie Centrālā masīva pirmajām grēdām pie degslānekļa un kaļķakmens slānekļa robežas.

Mūsdienās vīna dārzi galvenokārt atrodas *Bergerac* un *Domme* pašvaldībā, un tie piedzīvo zināmu atdzimšanu.

Domme pašvaldībā *Campagnac-les-Quercy* antiklīns ir rags, kas ir iekļāvies krīta kaļķakmens daļā.

Juras perioda Titona un Kimeridža stāva veidojumos ir kaļķakmeņi, kas sadalās plāksnēs un veido plakanus akmeņus, ko dēvē par slānkekļa plāksnēm. Vīnkopji šīs kaļķakmens plāksnes aizvāca no zemesgabaliem, lai tiem visapkārt veidotu mūra sienas, kā arī būdas no sausiem akmeņiem, no kurām vispazīstamākās, kas atrodas *Daglan* kaļķakmens plakankalnē, ir iekļautas vēstures pieminekļu papildu sarakstā.

Tieši šī īpašā ģeoloģiskā iezīme ir tā, kam pateicoties, vīna dārzi šajā apgabalā ir saglabājušies un attīstījušies. Tāpat kā visā pārējā dienvidrietumu apgabalā, arī *Périgord* vīna dārzi tika stādīti romiešu laikos.

Jau no paša sākuma *Dordogne* upe bijusi ir vienīgais ceļš, pa kuru tika veikta pārvadāšana ar gabarām, un tai ir bijusi izšķiroša nozīme augstkalnu apgabalu vīnu tirdzniecībā.

Vīni, ko veda uz leju pa *Dordonne*, kā arī pa *Garonne*, *Lot* un *Tarn* upēm, spēja izdzīvot un attīstīties līdz pat filoksēras postījumiem, kas parādījās ap 1880. gadu. Pēc Pirmā pasaules kara otrā nāvējošā trieciena, kas vīna dārziem atņēma veselu cilvēku paaudzi, vīna dārzu apjoms turpināja samazināties. Tie ir saglabājušies galvenokārt *Bergerac* apkārtnē.

Šķirņu sastāvu, kura pamatā ir Akvitānijas un vietējās šķirnes, lielā mērā veido "Merlot" un "Cabernet" – sarkano vīnogu šķirnes un "Sauvignon" un "Sémillon" – balto vīnogu šķirnes, dažkārt kopā ar nelielu daudzumu "Chardonnay".

Tā rezultātā sarkanvīni kļūst maigi un samtaini ar dažkārt nedaudz granulētiem tanīniem, kas piešķir tiem zināmu raksturu.

Savukārt sārtvīniem piemīt svaigu vīnogu aromāts, ar patīkamu svaigumu pēcgaršā.

Arī sausie baltvīni ir ar svaigu vīnogu aromātu, to garša ir viegla, bet ar patīkamu apjomu un skābuma pieskārienu pēcgaršā.

Vīniem, kas paredzēti daļējai dealkoholizācijai, piemīt AĢIN īpašības.

Daļēji dealkoholizēti vīni ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Périgord" saglabā savu garšu un aromātiskās īpašības. Daļēji dealkoholizēti baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni ir augļaini, svaigi, harmoniski, labi līdzsvaroti un maigi. Tie ir patīkami un viegli dzerami.

Domme reģions, pateicoties savam attālumam no Bordo, Simtgadu karā cieta mazāk. Visā periodā pēc Simtgadu kara tika pieliktas pūles, lai atjaunotu vīna dārzus un stādītu jaunus vīnkokus, par ko liecina daudzi notariāli dokumenti.

Ap 1260. gadu Tulūzas grāfs dažās *Domme* reģiona teritorijās iekasēja nodokļus stiprinātu vīnu veidā. Vīna pārdošanu *Sarlat* reglamentē senie 1288. gada statūti, kas apstiprināti ar 1299. gada patentu vēstulēm.

Pašreiz *Domme* reģionā ražo galvenokārt sarkanvīnus un sārtvīnus. Sarkanvīni ir ar svaigu vīnogu aromātu un maigi vīni. Vīni, kas izturēti ozolkoka mucās, ir rubīnsarkanā krāsā ar svaigu vīnogu aromātu, un tajos sajūtams lakricas pieskāriens un vieglas koksnes nianses.

Sārtvīni ar apzīmējumu "Vin de Domme" ir spilgtā krāsā ar ļoti izteiksmīgu aromātu, kam piemīt sarkano augļu notis. Garšas ziņā šiem vīniem raksturīgs labs līdzsvars ar apjomu, ilga un sildoša pēcgarša kopā ar svaigumu.

Domme vīns apliecina savu piederību pie Akvitānijas vīna dārziem ar šķirņu sastāvu, kurā dominē šķirnes "Merlot N" un "Cabernet Franc N", savukārt šķirne "Cot N", kas ir ļoti izplatīta blakus esošajā *Lot* departamentā, šeit ir maz sastopama.

Izveidojot *Domme* vīna draugu apvienību, kas apvieno vairāk nekā 2 000 biedru, tostarp 15 vīndaru, viens vesels mazais lauku reģions ir apvienojis centienus saglabāt šo augstvērtīgo vīna dārzu, kura reputācija veidojas ap dinamiskām sadarbības struktūrām. *Périgord* vīnu ražošanai ir vēsturiskas un kultūras saiknes ar lielo pierobežas kaimiņu – Bordo reģionu. Pastāvot ģeomorfoloģiskajai un klimatiskajai nepārtrauktībai, pastāv arī kultūras nepārtrauktība, un vīnogu šķirņu sastāvu veido vienas un tās pašas Akvitānijas vīnogu šķirnes.

Tirdzniecības saites ir ļāvušas uzturēt dialogu un apmainīties ar zinātību starp abām blakus esošajām vīndaru kopienām.

Dordogne departamentā ar vietējo ražošanu pavisam nodarbojas 25 ražotāji, arī 6 kooperatīvās vīna darītavas, un tiek saražoti vidēji 8 500 hektolitri sarkanvīnu un sārtvīnu un 2 500 hektolitri baltvīnu.

Domme pašvaldība 1784. gada 12. septembrī ieviesa ražas aizlieguma principu, "lai saglabātu valsts vīnu reputāciju, ko var zaudēt tikai tad, ja ražas novākšana tiek veikta pirms vīnogas ir pilnībā nogatavojušās".

Vīna noliktavas galvenokārt atradās iekraušanas ostu tiešā tuvumā, proti, *Domme* un *Castelnaud* ostās, lai ļautu vīnus iekraut gabarās.

XIX gadsimta beigās filoksēras krīze deva pirmo nāvējošo triecienu vīna dārziem, kuros bija vairāk nekā 2 800 hektāru vīnkoku.

Tikai 1993. gadā tika izveidota apvienība, kuru veido lauksaimnieki, lauksaimniecības tehniskie speciālisti un vietējās ievēlētās amatpersonas, un tika atļauts atjaunot vīna dārzus.

Périgord vīni savu izteiksmīgumu gūst kaļķakmens plakankalnēs, kuras lielākoties ir apstādītas ar vīnkokiem. Šīs augsnes gūst labumu no drenāžas spējas, kas veicina baltvīnu un sārtvīnu izteiksmīgumu, tie ir svaigi, ar labu skābuma pakāpi. Labs mitruma režīms augsnēs, kas saistīts ar okeāna ietekmi, ļauj vīnogām sasniegt labu fenola gatavību un tādējādi iegūt sarkanvīnu izteiksmīgumu, ko iezīmē tajos esošie tanīni.

Dordogne ielejas ietekme, kas ir atvērta izteiktākai jūras ietekmei, piešķir vīniem ar apzīmējumu "vin de Domme" lielāku maigumu un gatavu vīnogu aromātu.

Izbaudot senu reputāciju, *Périgord* un *Domme* vīniem labvēlīgas ir arī tūrisma aktivitātes, kas risinās ap izcilo vietu, pavisam tuvu viduslaiku nocietinātai pilsētai *Sarlat*, kur gadā tiek uzņemti gandrīz 2 miljoni apmeklētāju, kā arī tiek filmētas daudzas vēsturiskas filmas.

Kopā ar citiem vietējās gastronomijas produktiem – valriekstiem, zemenēm, kastaņiem, kazas sieru un jēra gaļu, neaizmirstot arī trifeles un baravikas –, *Périgord* vīni veicina šā tūrisma reģiona reputāciju.

Vīna patēriņa paradumu maiņa, patērētājiem ļoti rūpējoties par veselīgāku uzturu ar mazāku kaloriju daudzumu, ir likusi dažiem AĢIN "Périgord" ražotājiem daļu ražošanas novirzīt uz daļēji dealkoholizētiem vīniem, lai apmierinātu sabiedrības pieprasījumu. Turklāt ar AĢIN "Périgord" apzīmēto vīnu identitāti, ko raksturo to maigums un augļainums, daļēji dealkoholizēto vīnu gadījumā var saglabāt, tādējādi uzlabojot AĢIN reputāciju.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

Eiropas Savienības AĢIN logotipu marķējumā iekļauj gadījumos, kad apzīmējumu "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu "Vin de pays".

Saskaņā ar šajā specifikācijā paredzētajiem ražošanas nosacījumiem aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Périgord" var papildināt ar kādu no šo papildu ģeogrāfisko vienību nosaukumiem: "Dordogne" un "Vin de Domme".

Ģeogrāfisko vienību nosaukumu "Dordogne" un "Vin de Domme" burtu augstums vai platums nedrīkst būt lielāks par ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Périgord" nosaukumu veidojošo burtu augstumu un platumu.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Périgord” var papildināt:

ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumiem;

ar norādēm “primeur” (agrīns) vai “nouveau” (jauns).

Uz daļēji dealkoholizētu vīnu ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Périgord” etiķetes jābūt norādei “Daļēji dealkoholizēts vīns”.

Saite uz produkta specifikāciju

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