C/2025/5430

9.10.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5430)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Périgord"

PGI-FR-A1105-AM03 — 10.7.2025

1. **Isem il-prodott**

Périgord

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-agrikoltura, l-industrija agroalimentari u l-forestrija.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Franċiżi jiddikjaraw li t-talba ppreżentata tikkonforma mar-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u (UE) 2024/1143.

L-emendi ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

It-talba għal emenda tal-IĠP Périgord ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, jiġifieri:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-prodotti jew fil-kategorija ta' prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix aktar restrizzjonijiet fir-rigward tal-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li t-talba hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Introduzzjoni tad-dealkoħolizzazzjoni parzjali

Il-grupp ta' produtturi tal-IĠP jitlob l-introduzzjoni tad-dealkoħolizzazzjoni parzjali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP Périgord.

Biex jissodisfaw din id-domanda soċjetali, il-produtturi tal-IĠP jixtiequ jżidu prodott ġdid mal-prodotti li diġà joffru fid-denominazzjoni, b'hekk jiddiversifikaw il-prodotti tagħhom koperti mill-IĠP.

Il-grupp ta' produtturi tal-IĠP jgħid li l-domanda tiegħu kienet ibbażata fuq il-bidla fix-xejriet soċjetali u t-tendenzi tal-konsum. It-tħassib dejjem jikber dwar is-saħħa, iż-żieda fis-sensibilizzazzjoni dwar l-effetti tal-alkoħol, kif ukoll l-adozzjoni ta' stil ta' ħajja aktar san minn għadd dejjem jikber ta' persuni Franċiżi, wasslu għal tnaqqis fil-konsum. Barra minn hekk, il-gosti tal-konsumaturi evolvew.

Bħala parti mill-introduzzjoni tad-dealkoħolizzazzjoni parzjali tal-inbejjed, qed jiġu proposti l-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP Périgord li ġejjin:

— Tipi ta' prodotti: Introduzzjoni ta' nbejjed ħomor, rożè u bojod bla gass parzjalment dealkoħolizzati

— Standards analitiċi: Iż-żieda ta' qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum ta' bejn 6 % u 9 % għall-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati.

— Karatteristiċi organolettiċi: deskrizzjoni tal-prodott

— Żona ġeografika/Żona fil-viċinanza immedjata: il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u d-dealkoħolizzazzjoni tal-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati jsiru fiż-żona ġeografika u fiż-żona fil-viċinanza immedjata kollha tal-IĠP Périgord.

— Varjetajiet tad-dwieli: L-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati jiġu prodotti mill-varjetajiet kollha previsti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP Périgord.

— Ir-rendimenti massimi tal-produzzjoni: L-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati jiġu prodotti fil-limitu tar-rendiment massimu għal kull ettaru previst fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP Périgord, jiġifieri 120 hl/ha.

— Proċessi ta' dealkoħolizzazzjoni: l-użu tal-proċessi ta' dealkoħolizzazzjoni awtorizzati mir-regolamentazzjoni.

— Ir-rabta maż-żona ġeografika: Ir-rabta maż-żona ġeografika ġiet emendata biex tkun tinkludi:

  — Fil-paragrafu "Speċifiċità tal-prodott": il-karatteristiċi tal-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati.

  — Fil-paragrafu "Rabta kawżali": referenza għall-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati (reputazzjoni u rabta mat-territorju).

— Rekwiżiti marbuta mal-preżentazzjoni u t-tikkettar: It-terminu "Inbid parzjalment dealkoħolizzat" huwa obbligatorju.

— Obbligi ta' dikjarazzjoni: Żdiedet dikjarazzjoni dwar l-inbejjed maħsuba għad-dealkoħolizzazzjoni.

— Punti ewlenin għall-verifika: L-inbejjed maħsuba għat-trattament tad-dealkoħolizzazzjoni, kif ukoll l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati, se jiġu vverifikati sistematikament.

Dan jaffettwa l-punti li ġejjin tad-dokument uniku: "Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed", "Żona ġeografika definita", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Kundizzjonijiet addizzjonali".

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Périgord

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

IĠP — Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

L-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord hija riżervata għall-inbejjed ħomor, rożè u bojod bla gass u għall-inbejjed ħomor, rożè u bojod bla gass parzjalment dealkoħolizzati. L-inbejjed bla gass bl-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord għandhom qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum ta' 10,5 %. L-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati bl-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord għandhom qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum ta' bejn 6 % u 9 %.

Il-kontenut (minimu jew massimu) ta' aċidità totali, diossidu tal-kubrit totali f'aċidità volatili u l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum huma stabbiliti mir-regolamenti tal-UE. Mill-kumplimentarjetà tal-varjetajiet ta' Aquitaine u dawk lokali, l-inbejjed ħomor huma fini u rotondi b'tannini xi kultant ftit imrammlin li jagħtuhom ċertu karattru. Min-naħa l-oħra, l-inbejjed rożè għandhom aroma ta' frott u jħallulek freskezza pjaċevoli. L-inbejjed bojod xotti għandhom ukoll togħma ta' frott u huma ħfief fil-ħalq, iżda b'volum tajjeb u b'daqsxejn aċidità fit-togħma finali. L-inbejjed ħomor bit-terminu "Vin de Domme" huma nbejjed togħma ta' frott u fini. L-inbejjed imqaddma fil-btieti tal-ballut għandhom kulur aħmar lewn ir-rubini, għandhom aroma ta' frott, u huma kkaratterizzati minn ħjiel ta' likorizja u daqsxejn togħma ta' njam. L-inbejjed rożè bit-terminu "Vin de Domme", b'kulur intens, għandhom aroma espressiva ħafna b'noti ta' frott aħmar. Fil-ħalq, dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati minn bilanċ tajjeb bil-volum, togħma finali persistenti, invitanti u friska. L-inbejjed maħsuba biex jiġu parzjalment dealkoħolizzati għandhom il-karatteristiċi tal-IĠP. L-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati bl-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord iżommu t-togħma u l-kwalitajiet aromatiċi tagħhom. L-inbejjed bojod, rożè u ħomor parzjalment dealkoħolizzati għandhom togħma ta' frott u huma friski, armonjuži, ibbilanċjati u fini. Huma ħfief u faċli biex jinxtorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika enoloġika speċifika

F'dak li għandu x'qasam mal-prattiki enoloġiċi użati, l-inbejjed iridu jikkonformaw mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

5.2. *Rendimenti massimi*

120 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni tal-inbejjed u d-dealkoħolizzazzjoni parzjali tal-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika Périgord isiru: – fid-dipartiment ta' Dordogne, — fit-territorju tal-muniċipalità li ġejja fid-dipartiment ta' Lot: Salviac.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Il-Périgord, li huwa assoċjat mad-dipartiment ta' Dordogne, jinsab fil-Lbiċ ta' Franza. Huwa reġjun bejn il-Massif Central mittiekel u l-baċir sedimentarju kbir ta' Aquitaine.

Huwa maqsum mill-Grigal għall-Lbiċ minn network idrografiku li jinkludi, fost l-oħrajn, l-Isle, il-Vézère u t-tributarji tagħhom, iżda speċjalment fin-Nofsinhar tad-dipartiment ta' Dordogne.

Il-Périgord jibbenefika bis-sħiħ mill-influwenzi tal-Atlantiku kemm f'termini ta' temperatura kif ukoll ta' xita. Il-gradjent tat-temperatura jonqos mil-Lbiċ għall-Grigal hekk kif l-altitudni tiżdied. Fil-każ tax-xita huwa l-oppost.

Il-klima hija waħda oċeanika degradata b'varjazzjoni fit-temperatura annwali akbar u b'inqas preċipitazzjoni minn fuq il-kosta ta' Aquitaine. Ir-rebbiegħa hija ġeneralment iktar umda mix-xitwa, u l-irjieħ dominanti jiġu mill-Punent.

Ġeomorfoloġikament, iż-żona tal-produzzjoni hija medda ta' art xotta tal-ġebla tal-ġir b'bosta fenomeni karstiċi (għerien, dagħbien, kavitajiet, xmajjar u nixxigħat li għebu u reġgħu tfaċċaw) maqsuma mill-wied fond ta' Céou.

Il-pajsaġġ huwa distint ħafna bi ftit żoni ta' kultivazzjoni taċ-ċereali f'qiegħ il-wied, ġnub weqfin u truf tal-medda ta' art elevata fejn hija esposta l-ġebla tal-ġir u fejn tikber biss veġetazzjoni baxxa u mbiegħda tal-ballut u tal-ġnibru.

Iż-żoni ta' kultivazzjoni jinstabu fuq il-partijiet ta' fuq tal-meded ta' art elevati u l-mintbiet fejn il-ġebla tal-ġir tittiekel biżżejjed biex tifforma l-ħamrija.

Filwaqt li l-foresti jiddominaw iż-żoni tal-ġebla tal-ġir mhux ikkultivati, l-agrikoltura tokkorri fil-ħamrija li tifforma mill-ġebel mittiekel, bi ftit ċereali, trobbija tal-ovini, siġar tal-ġewż u produzzjoni tal-frawli fiż-żona ta' Nabirat u xi għelejjel tat-tabakk fil-wied ta' Dordogne.

Id-dwieli naturalment isibu posthom fuq il-meded ta' art elevati tal-ġebla tal-ġir li huma esposti tajjeb u b'ċirkolazzjoni tajba tal-arja.

Il-kartografi tas-seklu 18 (b'mod partikolari Belleyme) juru li l-vinji kienu jinsabu tul il-wied kollu ta' Dordogne b'żewġ ċentri importanti madwar Bergerac u Domme u f'faxxa fil-Grigal tad-dipartiment taħt l-ewwel għoljiet tal-Massif Central fil-konfini tax-shales u tal-ġebla tal-ġir.

Illum il-ġurnata l-vinji huma kkonċentrati f'Bergeracois u fil-canton ta' Domme li għaddej minn ċertu tiġdid.

Għall-canton ta' Domme, l-antiklinal ta' Campagnac-les-Quercy jikkonsisti minn punt li jestendi fil-ġebla tal-ġir Kretaċju.

Il-formazzjonijiet Ġurassiċi tal-istadju Portlandjan u Kimmeriġġan fihom il-ġebla tal-ġir li tinqasam f'ċangaturi, b'hekk tifforma ġebel ċatt imsejjaħ "lauzes". Dawn iċ-ċangaturi tal-ġebla tal-ġir tneħħew mill-irqajja' ta' art mill-vitikulturi, biex madwarhom jibnu ħitan kif ukoll għerejjex bil-ġebel niexef li l-aktar magħrufin minnhom, fuq il-medda ta' art tal-ġebla tal-ġir ta' Daglan, huma kklassifikati fl-inventarju supplimentari tal-monumenti storiċi.

Huwa proprja minħabba din il-partikolarità ġeoloġika li f'dan it-territorju l-vitikultura baqgħet ħajja u żviluppat. Bħal fil-Lbiċ kollu, il-vitikultura ġiet stabbilita f'Périgord fi żmien ir-Rumani.

Mill-bidu nett, kienet ix-Xmara Dordogne, l-uniku vettur ta' trasport permezz ta' barkuni, li kellha rwol determinanti fil-kummerċ tal-hekk imsejħa "vins du haut pays" (inbejjed tal-pajjiżi għoljin).

L-inbejjed ittrasportati permezz tad-Dordogne, kif ukoll tal-Garonne, tal-Lot u tat-Tarn, setgħu jibqgħu ħajjin u jiżviluppaw sal-ħerba tal-fillossera, li feġġet madwar l-1880. Il-vinji komplew jonqsu wara t-tieni daqqa fatali tal-Ewwel Gwerra Dinjija li ċaħdithom minn ġenerazzjoni ta' rġiel. Il-vitikultura baqgħet ħajja prinċipalment f'Bergeracois.

Il-varjetajiet tad-dwieli, magħmula mill-varjetajiet ta' Aquitaine u dawk lokali, huma fil-biċċa l-kbira ddominati, fil-każ tal-inbejjed ħomor, mill-Merlot u l-Cabernet u, fil-każ tal-inbejjed bojod, mis-Sauvignon u s-Sémillon u xi kultant ftit mix-Chardonnay.

Bis-saħħa ta' din il-komplementarjetà, l-inbejjed ħomor huma fini u ħelwin mezzana b'tannini xi kultant ftit imrammlin li jagħtuhom ċertu karattru.

Min-naħa l-oħra, l-inbejjed rożè għandhom aroma ta' frott u jħallulek freskezza pjaċevoli.

L-inbejjed bojod xotti għandhom ukoll togħma ta' frott u huma ħfief fil-ħalq, iżda b'volum tajjeb u b'daqsxejn aċidità fit-togħma finali.

L-inbejjed maħsuba biex jiġu parzjalment dealkoħolizzati għandhom il-karatteristiċi tal-IĠP.

L-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati bl-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord iżommu t-togħma u l-kwalitajiet aromatiċi tagħhom. L-inbejjed bojod, rożè u ħomor parzjalment dealkoħolizzati huma ċari, togħma ta' frott, friski, armonjużi, ibbilanċjati sew u fini. Huma ħfief u faċli biex jinxtorbu.

Minħabba d-distanza tiegħu minn Bordeaux, ir-reġjun ta' Domme sofra inqas kawża tal-Gwerra ta' Mitt Sena. Matul il-perjodu ta' wara din il-gwerra saru sforzi biex jiġu restawrati l-vinji u biex jitħawlu dwieli ġodda, kif jixhdu bosta dokumenti nutarili.

Madwar l-1260, il-Konti ta' Toulouse kien jiġbor il-Vinée f'ċerti territorji fir-reġjun ta' Domme. Il-bejgħ tal-inbid f'Sarlat huwa rregolat mill-istatuti l-qodma tal-1288, kif ikkonfermat mill-ittri privattivi tal-1299.

Il-produzzjoni attwali fir-reġjun ta' Domme tikkonsisti minn inbejjed ħomor u rożè. L-inbejjed ħomor huma nbejjed togħma ta' frott u fini. Dawk imqaddma fil-btieti tal-ballut għandhom kulur aħmar lewn ir-rubini, għandhom aroma ta' frott, u huma kkaratterizzati minn ħjiel ta' likorizja u daqsxejn togħma ta' njam.

L-inbejjed rożè bit-terminu "Vin de Domme", b'kulur intens, għandhom aroma espressiva ħafna b'noti ta' frott aħmar. Fil-ħalq, dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati minn bilanċ tajjeb bil-volum, togħma finali persistenti, invitanti u friska.

Ma hemm l-ebda dubju li l-inbid ta' Domme huwa nbid ta' Aquitaine, peress li huwa ddominat mill-Merlot N u l-Cabernet Franc N, filwaqt li l-varjetà Cot N, preżenti ħafna fid-dipartiment ġar ta' Lot, ma tantx titkabbar fih.

L-assoċjazzjoni "Les Amis du Vin de Domme", b'aktar minn 2 000 membru inkluż 15-il vitikultur, tirrappreżenta dan ir-reġjun rurali żgħir kollu fl-isforzi tiegħu biex jippreserva din il-vinja prestiġjuża, li l-fama tagħha qed tikber bis-saħħa ta' strutturi kooperattivi dinamiċi. Ir-rabtiet storiċi u kulturali mar-reġjun importanti li jmiss ma' Bordeaux influwenzaw il-vinji ta' Périgord. Filwaqt li hemm kontinwità ġeomorfoloġika u klimatika, hemm ukoll kontinwità f'termini ta' kultivazzjoni, u jintużaw l-istess varjetajiet ta' Aquitaine.

Ir-rabtiet kummerċjali għamluha possibbli li jinżamm djalogu u skambju ta' għarfien espert bejn iż-żewġ komunitajiet ta' vitikultura ġirien.

Il-produzzjoni totali tal-inbejjed magħrufa bħala "vins de pays" (inbejjed lokali) fid-dipartiment ta' Dordogne ssir minn 25 produttur, fosthom 6 kantini tal-inbid kooperattivi, u tammonta, bħala medja, għal 8 500 hl ta' nbejjed ħomor u rożè u 2 500 hl ta' nbejjed bojod.

Fit-12 ta' Settembru 1784, il-komunità ta' Domme introduċiet il-prinċipju ta' tħabbir tal-ħsad "sabiex tinżamm ir-reputazzjoni tal-'vins de pays' li tista' tintilef jekk il-ħsad isir qabel ma l-għeneb ikun immatura kompletament".

Il-kantini tal-inbid jinsabu l-aktar fil-viċinanza immedjata tal-portijiet tat-tagħbija, jiġifieri dawk ta' Domme u ta' Castelnaud, sabiex l-inbejjed ikunu jistgħu jiġu ttrasportati fid-direzzjoni tax-xmara fuq il-barkuni.

Fl-aħħar tas-seklu 19, il-fillossera tat l-ewwel daqqa fatali lill-vinji li dak iż-żmien kien fihom aktar minn 2 800 ettaru ta' dwieli.

Kien imbagħad fl-1993 li nholqot assoċjazzjoni magħmula minn bdiewa, tekniċi agrikoli u rappreżentanti eletti lokalment li ppermettiet li l-vinja tiġi rikostitwita.

Id-distintività tal-inbejjed ta' Périgord ġejja mill-meded ta' art elevati tal-ġebla ġir fejn prinċipalment jitħawlu d-dwieli. Din il-ħamrija tibbenefika minn skular tajjeb li jiffavorixxi l-produzzjoni tal-inbejjed bojod u rożè friski bi grad tajjeb ta' aċidità. Ir-reġim idriku tajjeb tal-ħamrija assoċjata mal-influwenzi oċeaniċi tippermetti maturità fenolika tajba tal-għeneb u b'hekk, il-produzzjoni tal-inbejjed ħomor ikkaratterizzati mit-tannini tagħhom.

L-influwenza tal-Wied ta' Dordogne, li hi miftuħa għall-influwenza oċeanika aktar distinta, tagħti lill-inbejjed bit-terminu "Vin de Domme" aktar finezza u aktar togħma ta' frott.

Bis-saħħa tar-reputazzjoni li kisbu żmien twil ilu, l-inbejjed ta' Périgord u ta' Domme jibbenefikaw ukoll mill-attività turistika li ddur madwar is-sit eċċezzjonali viċin ħafna tal-bastide medjevali ta' Sarlat, li tattira kważi 2 miljun viżitatur fis-sena u li fiha nħadmu bosta films storiċi.

Flimkien ma' prodotti oħra tal-gastronomija lokali: fosthom il-ġewż, il-frawli u l-qastan kif ukoll is-cabécou u l-ħaruf, u mingħajr ma nħallu barra t-tartuf u l-faqqiegħ porcini, l-inbejjed tal-Périgord jikkontribwixxu għar-reputazzjoni ta' dan ir-reġjun turistiku.

It-tibdil fit-tendenzi tal-konsum tal-inbejjed, bi tħassib notevoli fost il-konsumaturi għal dieta aktar sana u inqas kalorika, wasslu lil xi produtturi tal-IĠP Périgord biex jidderieġu parti mill-produzzjoni tagħhom lejn inbejjed parzjalment dealkoħolizzati sabiex jissodisfaw dan ir-rekwiżit soċjetali. Min-naħa l-oħra, l-identità tal-inbejjed tal-IĠP Périgord, ikkaratterizzata mill-finezza u l-profil tal-frott tagħhom, tista' tiġi ppreservata għall-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati, b'hekk tissaħħaħ ir-reputazzjoni tal-IĠP.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea għandu jidher fuq it-tikketta meta t-terminu "Indication géographique protégée" (Indikazzjoni ġeografika protetta) jiġi sostitwit bit-terminu tradizzjonali "Vin de pays".

L-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord tista' tiġi ssupplimentata bl-isem ta' waħda mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali li ġejjin skont ir-rekwiżiti tal-produzzjoni stabbiliti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.: "Dordogne" u "Vin de Domme".

Id-daqs tal-ittri tal-ismijiet tal-unitajiet ġeografiċi "Dordogne" u "Vin de Domme" ma għandux ikun akbar, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa', mid-daqs tal-ittri tal-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord.

L-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord tista' tiġi ssupplimentata:

mill-isem ta' varjetà waħda jew aktar

it-termini "primeur" (bikri) jew "nouveau" (ġdid).

It-terminu "Inbid parzjalment dealkoħolizzat" għandu jidher fuq it-tikketta tal-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati bl-indikazzjoni ġeografika protetta Périgord.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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