Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5430)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Périgord"

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Périgord"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenia geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo rolnictwa, żywności i leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Périgord" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Wprowadzenie częściowej dealkoholizacji

Grupa producentów ChOG wnioskuje o wprowadzenie częściowej dealkoholizacji w specyfikacji ChOG „Périgord".

Aby zaspokoić ten popyt społeczny, producenci ChOG chcą oferować nowy produkt wśród produktów już oferowanych w ramach nazwy, a tym samym zróżnicować swoje produkty objęte ChOG.

Grupa producentów ChOG motywuje swój wniosek zmieniającymi się tendencjami społecznymi i wzorcami konsumpcji. Rosnące obawy zdrowotne, większa świadomość skutków spożywania alkoholu, a także przyjmowanie przez coraz większą liczbę obywateli francuskich zdrowszego stylu życia doprowadziły do spadku spożycia. Ponadto zmieniły się upodobania konsumentów.

W ramach wprowadzenia częściowej dealkoholizacji win proponuje się następujące zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Périgord":

— Rodzaje produktów: Wprowadzenie niemusujących, częściowo odalkoholizowanych win czerwonych, różowych i białych

— Normy analityczne: Dodanie minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu między 6 % a 9 % w przypadku win częściowo odalkoholizowanych.

— Właściwości organoleptyczne: opis produktu

— Obszar geograficzny/obszar bezpośredniego sąsiedztwa: zbiór winogron, fermentacja, wytwarzanie i dealkoholizacja win częściowo odalkoholizowanych dokonywane są na całym obszarze geograficznym i na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa ChOG „Périgord".

— Odmiany winorośli Wina częściowo odalkoholizowane są produkowane ze wszystkich odmian przewidzianych w specyfikacji ChOG „Périgord".

— Maksymalna wydajność produkcji Wina częściowo odalkoholizowane są produkowane w granicach maksymalnej wydajności z hektara określonej w specyfikacji ChOG „Périgord", tj. 120 hl/ha.

— Procesy dealkoholizacji: stosowanie procesów dealkoholizacji dozwolonych na mocy przepisów.

— Związek z obszarem geograficznym: Związek z obszarem geograficznym został zmieniony w celu uwzględnienia:

  — W punkcie „Specyfika produktu": właściwości win częściowo odalkoholizowanych.

  — W punkcie „Związek przyczynowy": odniesienie do win częściowo odalkoholizowanych (renoma i związek z terytorium).

— Warunki prezentacji i etykietowania: Określenie „wino częściowo odalkoholizowane" jest obowiązkowe.

— Obowiązki w zakresie składania deklaracji: Dodano deklarację dotyczącą win przeznaczonych do dealkoholizacji.

— Główne punkty podlegające kontroli: Wina przeznaczone do poddania dealkoholizacji będą systematycznie kontrolowane, podobnie jak wina częściowo odalkoholizowane.

Zmieniono nastepujące punkty jednolitego dokumentu. Opis wina lub win, Wyznaczony obszar geograficzny, Związek z obszarem geograficznym i Dodatkowe warunki.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Périgord”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina:**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

22– NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Chronione oznaczenie geograficzne „Périgord” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących oraz dla win niemusujących czerwonych, różowych i białych częściowo odalkoholizowanych. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord” wynosi 10,5 % obj. W winach częściowo odalkoholizowanych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord” rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi od 6 % do 9 %.

Minimalne lub maksymalne wartości kwasowości ogólnej, całkowitej zawartości dwutlenku siarki, kwasowości lotnej oraz całkowitej objętościowej zawartości alkoholu są ustalone na mocy przepisów wspólnotowych. Dzięki połączeniu odmian lokalnych i pochodzących z Akwitanii, wina czerwone cechuje miękkość i krągłość, a także nieco ziarniste taniny, które przydają im charakteru. Wina różowe natomiast charakteryzuje owocowy bukiet zakończony intensywną świeżością. Owocowy aromat pojawia się też w wytrawnych winach białych, które są lekkie w smaku, lecz zarazem bogate i zakończone nutą kwasowości. Wina czerwone, opatrzone określeniem „Vin de Domme” cechuje miękkość i owocowy aromat. Wina dojrzewające w dębowych beczkach wyróżniają się rubinową barwą i owocowym aromatem oraz lekko wyczuwalną nutą lukrecji i drewna. Wina różowe opatrzone określeniem „Vin de Domme” posiadają intensywną barwę oraz ekspresyjny bukiet podkreślony nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). W smaku wina te są zrównoważone, bogate, o długim, ciepłym i świeżym zakończeniu. Wina, które mają być częściowo odalkoholizowane, posiadają właściwości win objętych ChOG. Wina częściowo odalkoholizowane objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord” zachowują swój smak i właściwości aromatyczne. Białe, różowe i czerwone wina częściowo odalkoholizowane są owocowe, świeże, harmonijne, zrównoważone i elastyczne. Są lekkie i przyjemne do spożywania.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego

5.2. *Maksymalna wydajność*

120 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie oraz częściowa dealkoholizacja wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord” odbywają się: – w departamencie Dordogne, na terytorium następującej gminy departamentu Lot: Salviac.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

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 związku(-ów)**

Kraina Périgord, często utożsamiana z departamentem Dordogne, położona jest w południowo-zachodniej części Francji, na pograniczu erodowanego Masywu Centralnego i rozległego Basenu Akwitańskiego.

Od północnego wschodu po południowy zachód przecina go sieć rzeczna, którą tworzą między innymi rzeki Isle i Vézère oraz ich dopływy, głównie w południowej części departamentu Dordogne.

Périgord pozostaje pod wpływem klimatu atlantyckiego, zarówno pod względem temperatur, jak i poziomu opadów. Gradient temperatury spada od południowego zachodu w kierunku północnego wschodu, wraz ze wzrostem wysokości. Zaś jeśli chodzi o ilość opadów, tendencja jest odwrotna.

Panuje tam umiarkowany ciepły klimat morski, o większej amplitudzie temperatur i mniejszych opadach niż u wybrzeży Akwitanii. Wiosna jest najczęściej bardziej wilgotna niż zima, z dominującymi wiatrami z zachodu.

Pod względem geomorfologicznym obszar produkcji jest jałowym wapiennym płaskowyżem z licznymi zjawiskami krasowymi (takimi jak jaskinie, studnie, leje, ponory i wywierzyska), przeciętym głęboką doliną rzeki Céou.

Pejzaż jest podzielony, z uprawami zbóż w głębi doliny, stromymi zboczami oraz krawędziami płaskowyżu z wapiennymi skałami porośniętymi jedynie odroślami dębów ostrolistnych i jałowców.

Obszary upraw znajdują się na szczytach równin i wzgórz, tam, gdzie wapień uległ wystarczającej erozji do podtrzymania gleby.

Choć nieuprawne wapienne podłoża porośnięte są głównie lasami, to na terenach, gdzie struktura skał jest krucha, pojawiają się uprawy zbóż, hodowle owiec oraz uprawy orzecha włoskiego i truskawek w rejonie gminy Nabirat, a także uprawy tytoniu w dolinie Dordogne.

Winorośl pojawia się naturalnie na dobrze eksponowanych i wietrzonych płaskowyżach wapiennych.

Kartografowie z XVIII wieku (głównie Pierre de Belleyme) wykazali, że winnice ciągnęły się wzdłuż całej doliny Dordogne z dwoma ważnymi ośrodkami wokół miejscowości Bergerac i Domme oraz biegły ukośnie w północno-wschodniej części departamentu, u podnóża pierwszych zboczy Masywu Centralnego, na granicy złóż łupkowych i wapiennych.

Obecnie winnice skupiają się w okolicach miejscowości Bergerac i powiatu Domme przeżywającego swoisty renesans.

W miejscowości Campagnac-les-Quercy w kantonie Domme wytworzyła się antyklina stanowiąca wzniesienie pośród wapieni z okresu kredy.

Jurajskie formacje z okresów portland i kimeryd unosiły ze sobą wapienne skały, które rozpadały się na płyty, tworząc płaskie kamienie, zwane „lauzes". Te płyty wapienne były też zbierane przez lokalnych winiarzy, którzy budowali z nich mury wokół działek, a także kamienne chaty. Najsłynniejsze z nich, położone na wapiennym płaskowyżu Daglan, zostały wymienione w spisie zabytków.

Uprawa winorośli rozwinęła się na tym terenie właśnie za sprawą jego wyjątkowego charakteru geologicznego. Podobnie jak w całym obszarze południowo-zachodniej Francji, w regionie Périgord winnice zadomowiły się w epoce starożytnego Rzymu.

Od początku handel winami z wyżej położonych terenów, zwanymi „vins du haut pays", był możliwy jedynie dzięki rzece Dordogne, która pozwalała na transport gabarami.

Wina pochodzące z departamentów Dordogne, Garonne, Lot czy Tarn mogły dzięki temu być produkowane i rozwijane aż do wybuchu epidemii filoksery około 1880 r. Kolejnym gwoździem do trumny przemysłu winiarskiego była I wojna światowa, która pozbawiła region całego pokolenia mężczyzn mogących prowadzić winnice. Produkcja wina przetrwała głównie w okolicach miejscowości Bergerac.

Uprawy opierają się głównie na odmianach lokalnych oraz pochodzących z Akwitanii. Są to głównie merlot i cabernet w przypadku win czerwonych oraz sauvignon, sémillon i niekiedy chardonnay w przypadku win białych.

Dzięki połączeniu odmian wina czerwone cechuje miękkość i krągłość, a także nieco ziarniste taniny, które przydają im charakteru.

Wina różowe natomiast charakteryzuje owocowy bukiet zakończony intensywną świeżością.

Owocowy aromat pojawia się też w wytrawnych winach białych, które są lekkie w smaku, lecz zarazem bogate i zakończone nutą kwasowości.

Wina, które mają być częściowo odalkoholizowane, posiadają właściwości win objętych ChOG.

Wina częściowo odalkoholizowane objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord" zachowują swój smak i właściwości aromatyczne. Białe, różowe i czerwone wina częściowo odalkoholizowane są przejrzyste, owocowe, świeże, harmonijne, zrównoważone i elastyczne. Są lekkie i przyjemne do spożywania.

Ze względu na oddalenie od Bordeaux rejon Domme mniej ucierpiał podczas wojny stuletniej. Przez cały okres, jaki nastąpił po wojnie stuletniej, próbowano przywrócić regionowi winnice i sadzić nowe winorośle, o czym świadczą liczne dokumenty notarialne.

Około 1260 r. ówczesny władca Tuluzy pobierał daninę od wina, zwaną „Vinée", w okolicach Domme. Sprzedaż wina w miejscowości Sarlat była uregulowana statutem z 1288 r. potwierdzonym patentami z 1299 r.

Obecnie w regionie Domme produkowane są wina czerwone i różowe. Wina czerwone cechuje miękkość i owocowy aromat. Wina dojrzewające w dębowych beczkach wyróżniają się rubinową barwą i owocowym aromatem oraz lekko wyczuwalną nutą lukrecji i drewna.

Wina różowe opatrzone określeniem „Vin de Domme" posiadają intensywną barwę oraz ekspresyjny bukiet podkreślony nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). W smaku wina te są zrównoważone, bogate, o długim, ciepłym i świeżym zakończeniu.

Wina z regionu Domme skłaniają się ku tradycjom winiarskim Akwitanii za sprawą dominacji odmian merlot N i cabernet franc N, podczas gdy silnie obecna w sąsiednim departamencie Lot odmiana cot N występuje tu rzadko.

Stowarzyszenie przyjaciół win z Domme liczy ponad 2 000 członków, w tym 15 producentów wina. Można zatem stwierdzić, że cały ten niewielki region zjednoczył się i połączył siły, by chronić te prestiżowe winnice, które zawdzięczają swoją sławę dynamicznym strukturom spółdzielczym. Przemysł winiarski z krainy Périgord pozostaje pod wpływem historycznych i kulturowych powiązań ze słynnym sąsiednim regionem Bordeaux. Łączy je nie tylko specyfika geomorfologiczna i klimatyczna, ale też charakterystyka uprawy oraz te same odmiany pochodzące z Akwitanii.

Dzięki kontaktom handlowym między tymi dwoma sąsiednimi obszarami nawiązał się dialog i wymiana eksperckiej wiedzy winiarskiej.

Całkowitą produkcję win w departamencie Dordogne zapewnia 25 producentów, w tym 6 wytwórni spółdzielczych. Wynosi ona średnio 8 500 hektolitrów win czerwonych i różowych oraz 2 500 hektolitrów win białych.

Od 12 września 1784 r. w gminie wymagane jest zezwolenie na rozpoczęcie zbiorów (fr. ban des vendanges) „w celu utrzymania reputacji lokalnych win, która może zostać utracona, jeśli zbiory nastąpią, zanim winogrona osiągną idealną dojrzałość".

W pobliżu portów załadunkowych położonych w miejscowościach Domme i Castelnaud znajdują piwnice winiarskie, co pozwala na transport wina gabarami.

Pod koniec XIX wieku winnice, liczące wówczas ponad 2 800 hektarów, zostały spustoszone przez epidemię filoksery.

Dopiero w 1993 r. powstało stowarzyszenie skupiające rolników, techników rolnictwa oraz lokalnych urzędników, dzięki któremu winnice mogły się odrodzić.

Wina z regionu Périgord zawdzięczają swój charakter wapiennym płaskowyżom, na których położone są winnice. Ich gleby posiadają zdolności drenażu, które sprzyjają winom białym i różowym oraz sprawiają, że ich aromat jest świeży i naznaczony odpowiednią dozą kwasowości. Sprawny system wodny gleby w połączeniu z wpływami oceanicznymi zapewniają właściwą dojrzałość fenolową winogron, a co za tym idzie, sprzyjają ekspresji win czerwonych podkreślonych taninami.

Wpływ doliny Dordogne otwartej na wyraźne oddziaływanie oceanu zapewnia winom opatrzonym określeniem „Vin de Domme" miękkość i owocowy charakter.

Cieszące się wieloletnią sławą wina z regionu Périgord i Domme korzystają również ze wzmożonego ruchu turystycznego, jaki generuje pobliska średniowieczna bastyda Sarlat, przyciągająca rocznie blisko 2 miliony turystów i służąca często za tło filmów historycznych.

Wraz z innymi specjałami lokalnej kuchni, takimi jak orzechy, truskawki, kasztany, ser cabécou, jagnięcina oraz trufle i borowiki, wina z Périgord należycie rozsławiają region.

Zmieniające się nawyki konsumpcyjne win, w związku z zainteresowaniem konsumentów zdrowszą i mniej kaloryczną dietą, skłoniły niektórych producentów objętych ChOG Périgord do ukierunkowania części swojej produkcji na wina częściowo odalkoholizowane, co stanowi odpowiedź na ten wymóg społeczny. Z drugiej strony tożsamość win objętych ChOG Périgord, charakteryzująca się elastycznością i owocowym profilem, może zostać zachowana w przypadku win częściowo odalkoholizowanych, wzmacniając tym samym renomę ChOG.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Gdy określenie „Chronione oznaczenie geograficzne" zastąpiono tradycyjnym określeniem „Vin de pays", na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Chronione oznaczenie geograficzne „Périgord" może być uzupełnione nazwą następujących dodatkowych jednostek geograficznych, zgodnie z warunkami produkcji opisanymi w niniejszej specyfikacji produktu: „Dordogne" oraz „Vin de Domme".

Czcionka, którą zapisano nazwy jednostek geograficznych „Dordogne" oraz „Vin de Domme" nie może być większa (wyższa ani szersza) niż czcionka, którą zapisano chronione oznaczenie geograficzne „Périgord".

Chronione oznaczenie geograficzne „Périgord” może być uzupełnione:

nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli,

określeniem „primeur” lub „nouveau”.

Na etykietach win częściowo odalkoholizowanych opatrzonych chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord” umieszcza się określenie „wino częściowo odalkoholizowane”.

Link do specyfikacji produktu

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