C/2025/5430

9.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5430)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Périgord“

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Périgord“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a lesníctva)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Périgord“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) zmenami sa nemení názov označenia ani používanie názvu, ani sa nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Pridanie čiastočnej dealkoholizácie

Skupina výrobcov, ktorým bolo udelené CHZO, žiada o pridanie čiastočnej dealkoholizácie do špecifikácie výrobku s CHZO „Périgord“.

S cieľom uspokojiť tento spoločenský dopyt si výrobcovia, ktorým bolo udelené CHZO, prajú pridať k tým výrobkom, ktoré sú už k dispozícii v rámci označenia, nový výrobok, a tým diverzifikovať svoje výrobky, na ktoré sa vzťahuje CHZO.

Skupina výrobcov, ktorým bolo udelené CHZO, túto žiadosť odôvodňuje zmenou spoločenského vývoja a modelov spotreby. Rastúce povedomie o zdraví, lepšie povedomie o vplyvoch alkoholu a skutočnosť, že čoraz viac Francúzov si volí zdravší životný štýl, viedli k poklesu spotreby. Zmenili sa navyše aj chute spotrebiteľov.

Zavedenie čiastočnej dealkoholizácie vín zahŕňa nasledujúce navrhované zmeny špecifikácie výrobku s CHZO „Périgord“:

— Druhy výrobku: pridanie čiastočne dealkoholizovaných červených, ružových a bielych tichých vín.

— Analytické normy: pridanie minimálneho skutočného obsahu alkoholu čiastočne dealkoholizovaných vín v rozmedzí od 6 do 9 obj. %.

— Organoleptické vlastnosti: opis výrobku.

— Zemepisná oblasť/oblasť v bezprostrednej blízkosti: hrozno sa zbiera a čiastočne dealkoholizované vína vyrábajú, vyvíjajú a dealkoholizovávajú v celej zemepisnej oblasti a v oblasti v bezprostrednej blízkosti oblasti s CHZO „Périgord“.

— Odrody viniča: čiastočne dealkoholizované vína sa vyrábajú zo všetkých odrôd uvedených v špecifikácii výrobku s CHZO „Périgord“.

— Maximálne výnosy pri výrobe: na výrobu čiastočne dealkoholizovaných vín sa vzťahuje maximálny hektárový výnos stanovený v špecifikácii výrobku s CHZO „Périgord“, a to 120 hl/ha.

— Procesy dealkoholizácie: používajú sa postupy dealkoholizácie schválené v nariadení.

— Súvislosť so zemepisnou oblasťou: súvislosť sa mení tak, aby zahŕňala:

  — v oddiele s názvom „Špecifickosť výrobku“: vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných vín;

  — v oddiele „Príčinná súvislosť“: odkaz na čiastočne dealkoholizované vína (dobré meno a súvislosť s oblasťou).

— Podmienky upravujúce prezentácie a označovania: pojem „Čiastočne dealkoholizované víno“ je povinný.

— Požiadavky na hlásenia: pridáva sa vyhlásenie týkajúce sa vín určených na dealkoholizáciu.

— Hlavné kontrolované body: vína určené na dealkoholizáciu, ako aj čiastočne dealkoholizované vína, musia podliehať systematickým kontrolám.

Týka sa to tohto bodu (bodov) jednotného dokumentu: „Opis vín“, „Vymedzená zemepisná oblasť“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Périgord

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

Chránené zemepisné označenie „Périgord“ sa vzťahuje výlučne na červené, ružové a biele tiché vína a čiastočne dealkoholizované červené, ružové a biele tiché vína. Tiché vína s chráneným zemepisným označením „Périgord“ majú minimálny skutočný obsah alkoholu 10,5 obj. %. Čiastočne dealkoholizované tiché vína s chráneným zemepisným označením „Périgord“ majú skutočný obsah alkoholu v rozmedzí od 6 do 9 obj. %.

(Minimálna alebo maximálna) celková kyslosť, celkový obsah oxidu siričitého v prchavých kyselinách a celkový obsah alkoholu zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Vďaka vzájomnému dopĺňaniu sa akvitánskych a miestnych odrôd viniča dosahujú červené vína mäkkosť a guľatosť s niekedy trocha zrnitými trieslovinami, čo im dodáva určitú výraznosť. Ružové vína mávajú zasa ovocné vône s príjemne sviežou koncovkou. Biele suché vína sú tiež ovocné, v ústach ľahké, no príjemne plné s kyselkavou koncovkou. Červené vína s prívlastkom „Vin de Domme“ sú ovocné a mäkké. Vína, ktoré zreli v dubových sudoch, majú rubínovú farbu a ovocné arómy s tónmi sladkého drievka a s mierne drevitou príchuťou. Ružové vína s označením „Vin de Domme“ majú sýtu farbu a veľmi výraznú vôňu so stopami červeného ovocia. Tieto vína sa vyznačujú výborne vyváženou a plnou chuťou v ústach, dlhou, bohatou a zároveň sviežou koncovkou. Vína určené na čiastočnú dealkoholizáciu majú vlastnosti vín s CHZO. Čiastočne dealkoholizované vína s chráneným zemepisným označením „Périgord“ si zachovávajú svoju chuť a aromatické vlastnosti. Čiastočne dealkoholizované biele, ružové a červené vína sú ovocné, svieže, harmonické, vyvážené a mäkké. Sú ľahké a príjemné na pitie.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Vyzrievanie

Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

120 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno sa zbiera a vína s chráneným zemepisným označením „Périgord“ vyrábajú, vyvíjajú a čiastočne dealkoholizovávajú: – v departemente Dordogne – na územní tejto obce v departemente Lot: Salviac.

7. **Muštové odrody**

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
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. **Opis súvislostí**

Región Périgord, ktorý sa chápe ako departement Dordogne, sa nachádza na juhozápade Francúzska. Je to kraj na rozhraní medzi erodovaným Centrálnym masívom a veľkou akvitánskou sedimentárnou panvou.

Hydrografickú sieť, ktorá ho pretína od severovýchodu na juhozápad, tvoria okrem iných rieky Isle, Vézère a ich prítoky, najmä na juhu departementu Dordogne.

Périgord je teplotne aj množstvom zrážok naplno vystavený atlantickým vplyvom. Teplotný gradient klesá so stúpajúcou nadmorskou výškou smerom od juhozápadu na severovýchod. Pre množstvo zrážok platí presne opačný pomer.

Podnebie je semimaritímne s výraznejšou teplotnou amplitúdou a menej výdatnými zrážkami, ako má pobrežie Akvitánie. Jar býva zväčša vlhkejšia ako zima a prevládajú západné vetry.

Z geomorfologického hľadiska sa oblasť produkcie hrozna nachádza na suchých vápencových plošinách s početnými krasovými javmi (jaskyne, priepasti, krasové prepadliny, rokliny a vyvieračky). Do vápencových plošín sa hlboko zarezáva rieka Céou.

Krajina má veľmi výrazný charakter. V ústiach dolín sa na niekoľkých miestach pestujú obilniny, na strmých svahoch a okrajoch plošiny zasa vystupuje vápenec porastený nanajvýš dubovo-borievkovou mladinou.

Obhospodarované plochy sa nachádzajú na vrcholových častiach plošín a hrebeňov, tam, kde je vápenec dostatočne zvetraný, aby sa na ňom mohla uchytiť zemina.

Zatiaľ čo neskultivované vápencové oblasti sú prevažne zalesnené, územia s rozrušenou horninou sa poľnohospodársky využívajú čiastočne na pestovanie obilnín, chov oviec, ale aj na pestovanie orechov a jahôd v okolí obce Nabirat a na pestovanie tabaku na niektorých miestach v údolí rieky Dordogne.

Vinič si celkom prirodzene našiel svoje miesto na vápencových plošinách s dobrou expozíciou a vhodným prúdením vzduchu.

Kartografické mapy z 18. storočia (najmä Belleyme) dokazujú, že vinohrady sa tiahli pozdĺž celého údolia Dordogne s dvomi dôležitými centrami okolo Bergeracu a Domme a ďalej šikmo na severovýchod departementu na úpätie prvých výbežkov Centrálneho masívu, kde sa končia bridlice a vápence.

Dnes sa najviac vinohradov nachádza v okolí mesta Bergerac a kantóne Domme, kde dochádza k oživeniu produkcie.

V kantóne Domme tvorí antiklinála pri Campagnac-les-Quercy cíp, ktorý sa vkliňuje do kriedových vápencov.

Kimeridžsko-portlandské útvary z obdobia jury obsahujú vápence, ktoré sa štiepia po platniach, čím vznikajú kamenné dosky nazývané „lauzes“. Vinohradníci kedysi tieto vápencové dosky zberali z pozemkov a stavali z nich múriky okolo vinohradov a domčeky postavené bez spojiva. Najslávnejšie z nich (na vápencovej plošine Deglan) sú zaradené medzi historické pamiatky regionálneho významu.

Vinič sa na tomto území udržal a rozšíril práve vďaka uvedenej geologickej zvláštnosti. Do Périgordu, tak ako do celého juhozápadu, sa dostal v období Rímskej ríše.

Od počiatku hrala v obchode s vínom, známym ako „víno z hornej zeme“, rozhodujúcu úlohu jediného dopravného spojenia rieka Dordogne a nákladné člny, ktoré po nej premávali.

Vína, ktoré sa zvážali po Dordogne, ako aj po riekach Garonne, Lot a Tarn, sa dokázali udržať a rozvíjať sa až do ničivej epidémie fyloxéry okolo roku 1880. Druhý osudný úder zasadila vinohradom prvá svetová vojna, ktorá ich obrala o celú jednu generáciu mužov, čo spôsobilo ich ďalšie zmenšovanie. Zachovali sa predovšetkým v oblasti Bergeracu.

V odrodovej skladbe vychádzajúcej z akvitánskych a miestnych odrôd dominujú pri červených vínach Merlot a Cabernet Sauvignon a pri bielych vínach Cabernet blanc, Cabernet gris a Sémillion, pričom malé zastúpenie má na niektorých častiach územia aj Chardonnay.

Týmto vzájomným dopĺňaním sa dosahujú červené vína ohybnosť a mäkkosť s niekedy trocha zrnitými trieslovinami, čo im dodáva určitú výraznosť.

Ružové vína mávajú zasa ovocné vône s príjemne sviežou koncovkou.

Biele vína sú taktiež ovocné, v ústach ľahké, no príjemne plné s kyselkavou koncovkou.

Vína určené na čiastočnú dealkoholizáciu majú vlastnosti vín s CHZO.

Čiastočne dealkoholizované vína s chráneným zemepisným označením „Périgord“ si zachovávajú svoju chuť a aromatické vlastnosti. Čiastočne dealkoholizované biele, ružové a červené vína sú číre, ovocné, svieže, harmonické, vyvážené a mäkké. Sú ľahké a príjemné na pitie.

Keďže je región Domme dostatočne vzdialený od Bordeaux, storočná vojna tu nenapáchala toľko škôd. Mnohé notárske listiny svedčia o tom, že po skončení storočnej vojny prebiehala snaha o obnovu starých vinohradov a výsadbu nových vinohradov.

Okolo roku 1260 vyberal gróf z Toulouse z niektorých území v oblasti Domme vínny desiatok. Predaj vína v Sarlate bol regulovaný starými nariadeniami z roku 1288, ktoré potvrdzujú aj patentové listiny z roku 1299.

V súčasnosti sa v regióne Domme vyrábajú červené a ružové vína. Červené vína sú ovocné a ohybné. Vína, ktoré zreli v dubových sudoch, majú rubínovú farbu a ovocné arómy s tónmi sladkého drievka a s mierne drevitou príchuťou.

Ružové vína s označením „Vin de Domme“ majú sýtu farbu a veľmi výraznú vôňu so stopami červeného ovocia. Tieto vína sa vyznačujú výborne vyváženou a plnou chuťou v ústach, dlhou, bohatou a zároveň sviežou koncovkou.

Víno z Domme sa hlási k príslušnosti k akvitánskej vinohradníckej oblasti. V odrodovej skladbe prevláda Merlot N a Cabernet Franc N, zatiaľ čo Cot N, ktorý je veľmi rozšírený v susednom departemente Lot, tu nemá veľké zastúpenie.

Vznikom združenia milovníkov vína z Domme, ktoré má viac ako 2 000 členov, z toho 15 aktívnych vinohradníkov, sa celá malá vidiecka oblasť dokázala zomknúť a spojiť svoje sily na zachovanie tejto význačnej vinohradníckej oblasti, ktorej meno šíria ďalej dynamicky sa rozvíjajúce družstevné organizácie. Vinohradnícku oblasť Périgordu poznačili historicko-kultúrne väzby s významným susedom – Bordeaux. Nie je tu len geomorfologická a klimatická spojitosť, ale aj kultúrna previazanosť, takže odrodovú skladbu tvoria rovnaké akvitánske odrody.

Obchodné vzťahy pomáhali udržiavať komunikáciu a výmenu odborných znalostí medzi oboma susednými vinohradníckymi komunitami.

Celkovú produkciu vidieckeho vína („vins de pays“), ktorá predstavuje v priemere 8 500 hektolitrov červeného a ružového vína a 2 500 hektolitrov bieleho vína, zabezpečuje 25 výrobcov, z toho 6 vinárskych družstiev.

12. septembra 1784 zaviedlo spoločenstvo z Domme princíp určovania začiatku zberu, „aby sa zachovalo dobré meno miestnych vín, ktoré by bolo ohrozené, ak by sa vinobranie začalo skôr, ako hrozno dosiahne úplnú zrelosť“.

Vinárske podniky sa nachádzali najmä v bezprostrednej blízkosti nákladných prístavov, a to v Domme a v Castelnaud, aby bolo možné rozvážať vína na nákladných člnoch.

Koncom 19. storočia zasadila vinohradníckej oblasti, do ktorej vtedy patrilo viac ako 2 800 hektárov viniča, prvý fatálny úder fyloxéra.

Vinohradnícku oblasť bolo možné obnoviť aj v roku 1993, keď vzniklo združenie spájajúce poľnohospodárov, poľnohospodárskych technikov a miestnych volených zástupcov.

Vínam z Périgordu dodávajú ich výraz vápencové plošiny, na ktorých je vinič v prevažnej miere vysadený. Drenážne vlastnosti týchto pôd pozitívne ovplyvňujú výraz bielych a ružových vín vyznačujúcich sa správnym stupňom kyslosti. Vďaka vhodnému vodnému režimu pôd a maritímnym vplyvom dosahuje hrozno správnu fenolickú zrelosť, čo dodáva červeným vínam výraz podčiarknutý trieslovinami.

Vína s prívlastkom „vin de Domme“ získavajú vplyvom údolia rieky Dordogne, vystaveného markantnejším maritímnym vplyvom, väčšiu ohybnosť a ovocnosť.

Vína z Périgordu a z Domme, ktoré sa oddávna tešia dobrému menu, ťažia aj z turistického ruchu sústreďujúceho sa okolo výnimočnej lokality. Neďaleko sa totiž nachádza opevnené stredoveké mesto Sarlat, ktoré ročne navštívia takmer 2 milióny návštevníkov a v ktorom sa nakrúcali mnohé historické filmy.

Spolu s ďalšími produktmi miestnej gastronómie, ako sú orechy, jahody, gaštany, ale aj syr „cabécou“ a jahňacina (a nesmieme zabudnúť ani na hľuzovku a dubáky) prispievajú vína z Périgordu k renomé tohto turisticky atraktívneho regiónu.

Meniace sa návyky týkajúce sa konzumácie vína súvisiace s tým, že spotrebitelia chcú výrazne žiť zdravšie a stravovať sa menej kaloricky, viedli niektorých výrobcov Périgord s CHZO k tomu, aby časť svojej výroby nasmerovali na čiastočnú dealkoholizáciu vín, aby uspokojili spoločenský dopyt. Pri čiastočnej dealkoholizácii vín je navyše možné zachovať identitu vín s CHZO Périgord, ktoré sa vyznačujú mäkkosťou a ovocným profilom, čím sa ešte zlepší dobré meno CHZO.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Ak sa na etikete namiesto slov „chránené zemepisné označenie“ uvádza tradičný pojem „Vin de pays“ (vidiecke víno), na etikete sa uvádza logo CHZO Európskej únie

Chránené zemepisné označenie „Périgord“ sa v súlade s podmienkami stanovenými v tejto špecifikácii výrobku môže doplniť o názov niektorej z týchto doplňujúcich zemepisných jednotiek: „Dordogne“ a „Vin de Domme“.

Písmo používané pri uvádzaní zemepisných jednotiek „Dordogne“ a „Vin de Domme“ nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov zemepisného označenia „Périgord“.

Chránené zemepisné označenie „Périgord“ sa môže doplniť o:

názov jednej alebo viacerých odrôd,

prívlastky „primeur“ alebo „nouveau“.

Na etikete čiastočne dealkoholizovaných vín s chráneným zemepisným označením „Périgord“ musia byť uvedené slová „Čiastočne dealkoholizované víno“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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