C/2025/5430

9.10.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5430)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Périgord“

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Ime proizvoda**

„Périgord“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt (ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZGO „Périgord“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) bi lahko izničila povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Dodana delna dealkoholizacija

Skupina proizvajalcev vin z ZGO zahteva, da se v specifikacijo proizvoda z ZGO „Périgord“ doda delna dealkoholizacija.

Da bi lahko zadovoljili družbena pričakovanja, želijo proizvajalci vin z ZGO obstoječim proizvodom s to označbo dodati nov proizvod in tako razširiti ponudbo proizvodov z ZGO.

Razlog, ki ga je skupina proizvajalcev vin z ZGO navedla za to vlogo, je sprememba družbenih trendov in vzorcev potrošnje. Vse večja zdravstvena ozaveščenost, večje zavedanje učinkov alkohola in prevzemanje bolj zdravega življenjskega sloga med čedalje več Francozi so privedli do zmanjšanja potrošnje. Poleg tega se je spremenil okus potrošnikov.

Uvedba delne dealkoholizacije vin vključuje naslednje predlagane spremembe specifikacije proizvoda z ZGO „Périgord“:

— vrste proizvodov: dodajanje delno dealkoholiziranih mirnih rdečih, rosé in belih vin;

— analitski standardi: dodan je bil najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola od 6 % do 9 % za delno dealkoholizirana vina;

— organoleptične lastnosti: opis produkta;

— geografsko območje in območje v neposredni bližini: trgatev, vinifikacija, obdelava in dealkoholizacija delno dealkoholiziranih vin z ZGO „Périgord“ potekajo na celotnem geografskem območju in območju v neposredni bližini;

— sorte vinske trte: delno dealkoholizirana vina se proizvajajo iz vseh sort, navedenih v specifikaciji proizvoda z ZGO „Périgord“;

— največji donos proizvodnje: delno dealkoholizirana vina se proizvajajo ob upoštevanju največjega hektarskega donosa, določenega v specifikaciji proizvoda z ZGO „Périgord“, in sicer 120 hl/ha;

— postopki dealkoholizacije: uporabljajo se postopki dealkoholizacije, ki so dovoljeni z uredbo;

— povezava z geografskim območjem: povezava je bila spremenjena tako, da vključuje:

  — v oddelku Posebnosti proizvoda: lastnosti delno dealkoholiziranih vin;

  — v oddelku Vzročna povezava: omemba delno dealkoholiziranih vin (sloves in povezava z območjem);

— pogoji, s katerimi se urejata predstavitev in označevanje: izraz „delno dealkoholizirano vino“ je obvezen;

— prijavne obveznosti: dodana je bila prijava vina, namenjenega za dealkoholizacijo;

— glavne točke, ki jih je treba preverjati: vina, namenjena za dealkoholizacijo, je treba sistematično preverjati, prav tako tudi delno dealkoholizirana vina.

To vpliva na naslednje točke enotnega dokumenta: Opis vin, Razmejeno geografsko območje, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Périgord“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

Zaščitena geografska označba „Périgord“ se uporablja izključno za mirna rdeča, rosé in bela vina ter za delno dealkoholizirana mirna rdeča, rosé in bela vina. Mirna vina z zaščiteno geografsko označbo „Périgord“ imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Delno dealkoholizirana mirna vina z zaščiteno geografsko označbo „Périgord“ imajo volumenski delež dejanskega alkohola med 6 % in 9 %.

Najmanjše in največje vsebnosti skupnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in hlapnih kislin ter volumenski delež skupnega alkohola so določeni v zakonodaji EU. Medsebojno dopolnjevanje akvitanskih in lokalnih sort vinske trte rdečim vinom daje voljnost in okroglost, včasih s tanini, ki so lahko nekoliko grobi, kar jim daje določen značaj. Vina rosé pa imajo sadni vonj in lep svež pookus. Suha bela vina so prav tako sadna in lahka v ustih, vendar lepo polna in z rahlo kiselkastim zatonom. Rdeča vina z izrazom „Vin de Domme“ so sadna in voljna. Vina, ki zorijo v hrastovih sodih, so rubinasto rdeče barve s sadnimi aromami, ki jih zaznamuje pridih po sladkem korenu in nekoliko tudi po lesu. Vina rosé z izrazom „Vin de Domme“ imajo poudarjeno barvo in zelo izrazit vonj z notami rdečega jagodičja. Okus je lepo uravnotežen in poln, z dolgim in toplim zatonom in svežino, ki je značilnost teh vin. Vina, namenjena za delno dealkoholizacijo, imajo lastnosti ZGO. Delno dealkoholizirana vina z zaščiteno geografsko označbo „Périgord“ ohranijo svoj okus in aromatične lastnosti. Delno dealkoholizirana bela, rosé in rdeča vina so sadna, sveža, skladna, uravnotežena in voljna. So lahka in pitna.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Za enološke postopke veljajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2 *Največji donosi*

120 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija, obdelava in delna dealkoholizacija vin z zaščiteno geografsko označbo „Périgord“ potekajo: v departmaju Dordogne; na ozemlju naslednje občine departmaja Lot: Salviac.

7. **Sorte vinske trte**

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
Vamaralet 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
Moussanne 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 povezave**

Périgord, ki ga povezujemo z departmajem Dordogne, leži na jugozahodu Francije. Gre za prehodno pokrajino med erodiranim Centralnim masivom in akvitansko prostrano sedimentno kotlino.

Od severovzhoda proti jugozahodu jo prečka vodna mreža, ki jo med drugim sestavljajo reki Isle in Vézère s svojimi pritoki ter predvsem na jugu departmaja reka Dordogne.

Périgord je v celoti deležen ugodnih atlantskih vplivov tako glede temperatur kot glede količine padavin. Temperaturni gradient se zmanjšuje od jugozahoda proti severovzhodu s povečevanjem nadmorske višine. Pri količini padavin je pojav obraten.

Podnebje je oslabljeno oceansko z izrazitejšo letno temperaturno razliko in manj obilnimi padavinami kot v akvitanskem obalnem pasu. Pomlad je običajno bolj vlažna kot zima, prevladujoči vetrovi pa pihajo z zahoda.

Geomorfološko je proizvodno območje suha visoka planota s številnimi kraškimi pojavi (jame, brezna, vrtače, ponikalnice), ki jo prečka zelo zaprta dolina Céou.

Pokrajina je zelo raznolika, saj vključuje območja na dnu dolin, kjer pridelujejo žita, ter strma pobočja in obronke planote, kjer se na površju pojavlja apnenec ter kjer razen panjevskega gozda, sestavljenega in črnik in brina, ne raste nič drugega.

Pridelovalna območja ležijo na zgornjih delih planot in temen gričev, na katerih je apnenec dovolj preperel, da je lahko iz tega nastala prst.

Medtem ko na neobdelanih apnenčastih območjih prevladuje gozd, pa je kmetijstvo prisotno na alteritih, kjer med drugim pridelujejo žita in se ukvarjajo z ovčerejo, v predelu občine Nabirat gojijo orehe in pridelujejo jagode, v dolini Dordogne pa gojijo tobak.

Vinska trta je povsem naravno našla svoje mesto na dobro osončenih in zračnih apnenčastih planotah.

Kartografi iz 18. stoletja (predvsem Belleyme) razkrivajo, da se je vinorodno območje razprostiralo vzdolž celotne doline Dordogne s pomembnima središčema v bližini naselij Bergerac in Domme ter pasom na severovzhodu departmaja ob vznožju prvih predgorij Centralnega masiva na obrobju skrilavcev in apnencev.

Danes je vinogradniško območje skoncentrirano v Bergeracoisu in kantonu Domme, kjer doživlja nov razcvet.

V kantonu Domme antiklinala Campagnac-les-Quercy tvori vrh, ki je vrinjen v apnence iz obdobja krede.

Na jurskih formacijah titonijske in kimerdgijske podlage ležijo apnenci, razdeljeni na plošče, iz katerih nastajajo ploščati kamni, imenovani *lauzes*. Te apnenčaste plošče so vinogradniki s parcel sicer odstranili in iz njih povsod naokrog zgradili zidove in koče iz suhih zidov, med katerimi so najznamenitejše, posajene po planoti Daglan, uvrščene na francoski dopolnilni seznam zgodovinskih spomenikov.

Ta geološka posebnost je razlog, da so se na tem območju ohranili in razvili vinogradi. Tako kot na celotnem jugozahodu so vinsko trto tudi v Périgordu zasadili v rimski dobi.

Že od vsega začetka je imela reka Dordogne, po kateri je potekal edini prevoz s tovornimi ladjami, odločilno vlogo v trgovini z vini iz gričevnatega dela Périgorda (*vins du haut pays*.

Vina, ki so jih prevažali po Dordogni, pa tudi po Garoni, Lotu in Tarnu, so se lahko ohranila in se razvijala vse do opustošenja zaradi trtne uši okrog leta 1880. Vinorodno območje je nadalje nazadovalo po še enem smrtonosnem udarcu, ki mu ga je zadala prva svetovna vojna, saj ga je prikrajšala za celo generacijo moških. Ohranilo se je večinoma v Bergeracoisu.

V trsnem izboru, ki temelji na akvitanskih in lokalnih sortah, med rdečimi sortami večinoma prevladujejo merlot in različni caberneti, med belimi sortami pa sauvignon in sémillon ter včasih tudi nekaj sorte chardonnay.

Tako medsebojno dopolnjevanje sort rdečim vinom daje voljnost in mehkobo, včasih s tanini, ki so lahko nekoliko grobi, kar jim daje določen značaj.

Vina rosé pa imajo sadni vonj in lep svež pookus.

Suha bela vina so prav tako sadna in lahka v ustih, vendar lepo polna in z rahlo kiselkastim zatonom.

Vina, namenjena za delno dealkoholizacijo, imajo lastnosti ZGO.

Delno dealkoholizirana vina z zaščiteno geografsko označbo „Périgord“ ohranijo svoj okus in aromatične lastnosti. Delno dealkoholizirana bela, rosé in rdeča vina so bistra, sadna, sveža, skladna, dobro uravnotežena in voljna. So lahka in pitna.

Regija Domme je bila zaradi oddaljenosti od Bordeauxa med stoletno vojno manj prizadeta. Kot potrjujejo številne notarske listine, so v celotnem obdobju, ki je sledilo stoletni vojni, poskušali obnoviti vinograde in zasaditi nove trte.

Okrog leta 1260 je toulouški grof na nekaterih območjih regije Domme pobiral vinski davek. Prodajo vina v Sarlatu so urejali starodavni pravilniki iz leta 1288, kar potrjujejo patentna pisma iz leta 1299.

Današnja proizvodnja v regiji Domme vključuje rdeča vina in vina rosé. Rdeča vina so sadna in voljna. Vina, ki zorijo v hrastovih sodih, so rubinasto rdeče barve s sadnimi aromami, ki jih zaznamuje pridih po sladkem korenu in nekoliko tudi po lesu.

Vina rosé z izrazom „Vin de Domme“ imajo poudarjeno barvo in zelo izrazit vonj z notami rdečega jagodičja. Okus je lepo uravnotežen in poln, z dolgim in toplim zatonom in svežino, ki je značilnost teh vin.

Vino iz regije Domme kaže svojo pripadnost akvitanskemu vinorodnemu območju s trsnim izborom, v katerem prevladujeta sorti merlot N in cabernet franc N, medtem ko sorta côt N, ki je zelo prisotna v sosednjem departmaju Lot, tu ni preveč razširjena.

Celotna mala podeželska regija se je v združenju prijateljev vina regije Domme, ki ima več kot 2 000 članov, med katerimi je 15 proizvajalcev vinogradnikov, združila in povezala v prizadevanjih, da bi ohranili to čudovito vinorodno območje, katerega sloves se razvija okrog dejavnih zadrug. Zgodovinske in kulturne povezave s pomembno sosednjo regijo Bordeaux so zaznamovale vinorodno območje Périgord. Poleg geomorfološke in podnebne nepretrganosti obstaja tudi nepretrgana tradicija pridelave, sortni izbor pa sestavljajo iste akvitanske sorte.

Zaradi trgovskih povezav sta se lahko ohranila dialog ter izmenjava znanja in izkušenj med sosednjima vinogradniškima skupnostma.

Celotno proizvodnjo domačih vin v departmaju Dordogne pridela 25 proizvajalcev, med katerimi je šest zadružnih kleti, kar v povprečju pomeni 8 500 hektolitrov rdečih vin in vin rosé ter 2 500 hektolitrov belih vin.

Skupnost regije Domme je 12. septembra 1784 uvedla načelo določitve datuma začetka trgatve, „da bi se ohranil ugled domačih vin, ki se lahko samo izgubi, če se grozdje potrga, še preden popolnoma dozori“.

Prostori za vinifikacijo so bili večinoma v neposredni bližini pristanišč natovarjanja, kot sta Domme in Castelnaud, da bi se omogočil prevoz vina s trgovskimi ladjami.

Konec 19. stoletja je pojav trtne uši zadal prvi smrtonosni udarec vinorodnemu območju, ki je takrat obsegalo več kot 2 800 hektarov vinogradov.

Počakati je bilo treba vse do leta 1993, ko se je z ustanovitvijo združenja, ki so ga sestavljali kmetje, kmetijski tehniki in izvoljeni lokalni predstavniki, omogočila obnovitev vinogradov.

Na značaj vin iz Périgorda vplivajo apnenčaste planote, kjer je zasajena večina trt. Tla na njih dobro odvajajo vodo, kar se odraža v belih vinih in vinih rosé, ki so sveža in imajo ustrezno vsebnost kislin. Dobra zaloga vode v tleh v povezavi z oceanskimi vplivi grozdju omogoča doseganje ustrezne fenolne zrelosti, zato rdeča vina zaznamujejo tanini.

Vpliv doline Dordogne, ki je izpostavljena izrazitejšemu oceanskemu vplivu, vinom z izrazom „Vin de Domme“ daje večjo voljnost in sadnost.

Vina iz regij Périgord in Domme uživajo starodaven sloves, koristi pa imajo tudi od turistične dejavnosti, povezane z izjemno znamenitostjo v neposredni bližini, tj. srednjeveškim mestecem Sarlat, ki ga vsako leto obiščeta skoraj 2 milijona turistov in v katerem so snemali številne zgodovinske filme.

Poleg drugih proizvodov lokalne kulinarike: orehov, jagod, kostanja, kozjega sira *cabécou* in jagnjetine ter gomoljik in jurčkov, k ugledu turistične regije Périgord prispevajo tudi njena vina.

Spremenjene navade pri uživanju vina, pri čemer je med potrošniki opaziti skrb za bolj zdravo in manj kalorično prehrano, so nekatere proizvajalce proizvoda z ZGO „Périgord“ spodbudile, da del svoje proizvodnje usmerijo v delno dealkoholizirana vina, da bi zadovoljili družbena pričakovanja. Poleg tega je mogoče pri delno dealkoholiziranih vinih ohraniti identiteto vin z ZGO „Périgord“, za katera sta značilna voljnost in saden profil, s čimer se povečuje ugled ZGO.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Na etiketi se navede logotip ZGO EU, če se izraz „zaščitena geografska označba“ nadomesti s tradicionalnim izrazom „vin de pays“.

Zaščitena geografska označba „Périgord“ se lahko dopolni z imenom ene od naslednjih dopolnilnih geografskih enot pod proizvodnimi pogoji iz specifikacije proizvoda: „Dordogne“ in „Vin de Domme“.

Črke za navedbo geografskih enot „Dordogne“ in „Vin de Domme“ v višino in širino merijo največ toliko velike kot črke, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla „Périgord“.

Zaščitena geografska označba „Périgord“ se lahko dopolni z:

imenom ene ali več sort vinske trte;

izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado vino).

Na etiketi delno dealkoholiziranih vin z zaščiteno geografsko označbo „Périgord“ je treba navesti izraz „delno dealkoholizirano vino“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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