Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5430

9.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5430)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Périgord”

PGI-FR-A1105-AM03 – 10.7.2025

1. **Produktens beteckning**

”Périgord”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt (Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Tillägg av delvis avalkoholisering

Producentgruppen för den skyddade geografiska beteckningen begär att delvis avalkoholisering ska läggas till i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”.

För att tillgodose denna efterfrågan i samhället vill producenterna av den skyddade geografiska beteckningen lägga till en ny produkt till de som redan finns tillgängliga inom ramen för beteckningen och på så sätt diversifiera sina produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen.

Producentgruppens skäl för denna begäran är förändrade sociala trender och konsumtionsmönster. Växande hälsomedvetenhet, ökad medvetenhet om alkoholens effekter och det faktum att allt fler fransmän väljer att leva en hälsosammare livsstil har alla bidragit till att minska konsumtionen. Konsumenternas smak har dessutom förändrats.

Tillägget av delvis avalkoholiseirng av vinerna innebär följande föreslagna ändringar av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”:

— Produkttyper: Tillägg av stilla delvis avalkoholiserade röda viner, roséviner och vita viner.

— Analytiska standarder: Tillägg av en lägsta verklig alkoholhalt på mellan 6 och 9 volymprocent för delvis avalkoholiserade viner.

— Organoleptiska egenskaper: Beskrivning av produkten.

— Geografiskt område/omedelbart närområde: Druvorna skördas och de delvis avalkoholiserade vinerna vinifieras, bearbetas och avalkoholiseras i hela det geografiska området och det omedelbara närområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”.

— Druvsorter: De delvis avalkoholiserade vinerna framställs av alla de druvsorter som anges i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”.

— Högsta avkastning: De delvis avalkoholiserade vinerna framställs med förbehåll för den högsta avkastning per hektar som anges i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”, dvs. 120 hl/ha.

— Processer för avalkoholisering: De processer för avalkoholisering som godkänns i lagstiftningen används.

— Samband med det geografiska området: Sambandet har ändrats för att inkludera följande:

  — I avsnittet med rubriken ”Produktens särskilda egenskaper”: Egenskaperna hos delvis avalkoholiserade viner.

  — I avsnittet med rubriken ”Orsakssamband”: En hänvisning till delvis avalkoholiserade viner (renommé och samband med området).

— Villkor för presentation och märkning: Uttrycket ”Delvis avalkoholiserat vin” är obligatorisk.

— Deklarationskrav: En deklaration för viner som är avsedda för avalkoholisering har lagts till.

— Huvudsakliga kontrollpunkter: Viner som är avsedda för avalkoholisering och delvis avalkoholiserade viner ska genomgå systematiska kontroller.

Detta gäller följande punkt(er) i det sammanfattande dokumentet: ”Beskrivning av vinerna”, ”Avgränsat geografiskt område”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Périgord

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” får endast användas för stilla röda viner, roséviner och vita viner samt för delvis avalkoholiserade stilla röda viner, roséviner och vita viner. De stilla viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” har en verklig alkoholhalt på minst 10,5 volymprocent. Delvis avalkoholiserade stilla viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” har en verklig alkoholhalt på mellan 6 och 9 volymprocent.

De övre och nedre gränsvärdena för total syrahalt, total halt av svaveldioxid, total halt av flyktiga syror och total alkoholhalt i volymprocent fastställs i unionslagstiftningen. De röda vinerna kompletterar de lokala druvsorterna och druvsorter från Aquitaine, och är runda och mjuka med tanniner som emellanåt kan vara gryniga, vilket ger dem en speciell karaktär. Rosévinerna har inslag av frukt och en eftersmak präglad av god friskhet. De vita torra vinerna har också en fruktig och lätt smak, men är fylliga och har en lätt syrlig eftersmak. Röda viner som får märkas med uttrycket ”Vin de Domme” är fruktiga och mjuka viner. Viner som lagras på ekfat är rubinröda till färgen med fruktiga aromer och karaktäriseras av en aning lakrits och lätta ekfatstoner. Roséviner som får märkas med uttrycket ”Vin de Domme” har en djup färg och är mycket uttrycksfulla med inslag av röda bär. Vinerna kännetecknas av att de är välbalanserade och fylliga med lång och varm avslutning präglad av friskhet. Viner som är avsedda för delvis avalkoholisering har den skyddade geografiska beteckningens egenskaper. Delvis avalkoholiserade viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” behåller sin smak och aromatiska egenskaper. De delvis avalkoholiserade vita vinerna, rosévinerna och röda vinerna är fruktiga, friska, harmoniska, balanserade och mjuka. De är lätta och lättdruckna.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Specifika oenologiska metoder*

Specifik oenologisk metod

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2 *Högsta avkastning*

120 hektoliter/hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinerna med den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” vinifieras, bearbetas och avalkoholiseras delvis – i departementet Dordogne – i territoriet i följande kommun i departementet Lot: Salviac.

7. **Druvsort(er)**

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 R

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
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
Étraire 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 B – 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 B
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. **Beskrivning av samband**

Périgord, som ungefär motsvarar departementet Dordogne, ligger i sydvästra Frankrike. Regionen ligger mellan det eroderade Centralmassivet och det omfattande sedimentbäckenet i Aquitaine.

Ett nät av vattendrag genomkorsar regionen från nordost till sydväst genom bland annat floderna Isle och Vézère och deras bifloder, men vattendrag finns framför allt i södra Dordogne.

Périgord påverkas helt av Atlanten både i fråga om temperatur och nederbörd. Temperaturvariationerna minskar från sydväst mot nordost i takt med att höjden över havet blir högre. För nederbörden är förhållandet det motsatta.

Klimatet är en mildare variant av kustklimat, med större temperaturskillnader under året och en nederbörd som är mindre än vid kusten i Aquitaine. Våren är oftast fuktigare än vintern, och vindarna är till största delen västliga.

Geomorfologiskt är produktionsområdet en torr och kalkrik platå som präglas av ett stort antal karstfenomen (grottor, dalar [doliner] och strömmar som rör sig både nedåt och uppåt) genom den mycket branta Céoudalen.

Landskapet är mycket kontrastrikt och består av några områden med spannmålsodling i dalgångarna, branta sluttningar och platåkanter där kalkstenen förekommer och där den magra vegetationen endast består av stenek och enbuskar.

Odlingsområdena ligger på de högst belägna platåerna och åsarna där kalkstenen har eroderats tillräckligt och jord har kunnat bildas.

I de obrukade kalkrika områdena dominerar skog, medan jordbruk bedrivs på avsatserna med lite spannmålsodling och fåruppfödning men också odling av valnötter och jordgubbar i trakterna kring Nabirat och en del tobaksodlingar i Dordognedalen.

På de kalkrika platåerna har vinodlingarna en given plats tack vare det utmärkta läget och god luftväxling.

Kartritare på 1700-talet (framför allt Belleyme) visade att det fanns vinodlingar längs hela Dordognedalen med två viktiga centrum runt Bergerac och Domme, och i ett stråk i nordöstra departementet vid foten av Centralmassivets första utlöpare på kanten av skiffer- och kalkstensområdet.

I dag ligger vinodlingarna framför allt i Bergeracois och kantonen Domme som har fått ett visst uppsving.

I kantonen Domme har antiklinalen i Campagnac-les-Quercy integrerats i kalkstenen från kritaperioden.

På kalkformationerna från juraperioden i portlandisk kalksten och kimmeridge finns kalksten som skivar sig i platta stenar som kallas skiffer. Vinodlarna tog för övrigt bort dessa kalkplattor från sina odlingar för att i stället bygga murar runt dem och kallmurade bodar, varav de mest kända ligger på kalkplatån Daglan och finns upptagna på tilläggsförteckningen över historiska minnesmärken.

Det är detta geologiska särdrag som har gjort att vinodlingarna har bevarats och utvecklats i området. Precis som i hela sydvästra Frankrike planterades vinodlingarna i Périgord under romartiden.

Redan från början spelade floden Dordogne, den enda transportvägen för prånar, en avgörande roll för handeln med viner från höglandet.

De viner som kom från Dordogne, men också Lot och Tarn, odlades och utvecklades ända fram till vinlusens förödelse som började runt 1880. Vinodlingarna fortsatte att minska till följd av den andra dödsstöten från första världskriget som innebar att en generation män gick förlorad. Odlingarna upprätthölls främst i Bergeracois.

Grunden i druvbeståndet utgörs av lokala druvsorter och de från Aquitaine, och de röda vinerna domineras av merlot och cabernet, och de vita av sémillon och emellanåt av en del chardonnay.

Den här blandningen ger röda viner som är runda och mjuka med tanniner som emellanåt kan vara gryniga, vilket ger dem en speciell karaktär.

Rosévinerna har inslag av frukt och en eftersmak präglad av god friskhet.

De vita torra vinerna har också en fruktig och lätt smak, men är fylliga och har en lätt syrlig eftersmak.

Viner som är avsedda för delvis avalkoholisering har den skyddade geografiska beteckningens egenskaper.

Delvis avalkoholiserade viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” behåller sin smak och aromatiska egenskaper. De delvis avalkoholiserade vita vinerna, rosévinerna och röda vinerna är klara, fruktiga, friska, harmoniska, välbalanserade och mjuka. De är lätta och lättdruckna.

Regionen Domme ligger längre bort från Bordeaux och drabbades inte lika hårt av det hundraåriga kriget. Under hela perioden efter det hundraåriga kriget anstränger man sig för att återupprätta vinodlingarna och plantera nya vinstockar, vilket finns beskrivet i ett flertal notariathandlingar.

Runt 1260 odlade greven av Toulouse vin i vissa områden i regionen Domme. Försäljningen av vin i Sarlat regleras genom gamla bestämmelser från 1288 vilka bekräftades genom privilegiebrev från 1299.

I dag produceras röda viner och roséviner i Dommeregionen. De röda vinerna utgörs av fruktiga och mjuka viner. De som lagras på ekfat är rubinröda till färgen med fruktiga aromer och karaktäriseras av en aning lakrits och lätta ekfatstoner.

De roséviner som får märkas med uttrycket ”Vin de Domme” har en djup färg och är mycket uttrycksfulla med inslag av röda bär. Vinerna kännetecknas av att de är välbalanserade och fylliga med lång och varm avslutning präglad av friskhet.

Producenterna av Dommevin gör anspråk på att de tillhör de akvitanska vinodlingarna med druvbestånd som domineras av merlot N och cabernet franc N, medan côt N, som förekommer rikligt i det intilliggande departementet Lot, endast förekommer i mindre utsträckning.

Genom föreningen Dommevinets vänner, med mer än 2 000 medlemmar inklusive de 15 vinproducenterna, har en hel liten landsbygdsregion samlat sina styrkor för att upprätthålla prestigefyllda vinodlingar vars renommé utgår från kraftfulla kooperativa organisationer. De historiska och kulturella kopplingarna till den stora grannen Bordeaux har präglat vinodlingarna i Périgord. Utöver den geomorfologiska och klimatmässiga kontinuiteten har även kulturen och druvsorterna en lång tradition, eftersom samma druvsorter från Aquitaine fortfarande används.

Tack vare handelsförbindelserna har en dialog och ett kunskapsutbyte kunnat upprätthållas mellan de två intilliggande vinområdena.

25 producenter, varav sex vinkooperativ, står för den totala produktionen av *vins de pays* i departementet Dordogne, vilken uppgår till i genomsnitt 8 500 hektoliter rött vin och rosévin samt 2 500 hektoliter vitt vin.

Den 12 september 1784 inrättade kommunen Domme en princip om tidsperiod för skörd ”för att bevara regionens viners goda renommé som kan gå förlorat om druvorna skördas innan de har nått perfekt mognad”.

Vinframställningslokalerna ligger oftast i direkt anslutning till hamnarna i Domme och Castelnaud så att vinet lätt kan lastas på prånar.

I slutet av 1800-talet drabbades vinodlingarna, som omfattade mer än 2 800 hektar, av ett första hårt slag av vinlusen.

Det var inte förrän 1993 som en sammanslutning bestående av jordbrukare, jordbrukstekniker och lokalpolitiker bildades och som kunde återupprätta vinodlingarna.

Vinerna från Périgord präglas av de kalkstensplatåer där merparten av vinodlingarna finns. Den här marken har dränerande egenskaper som främjar karaktären hos vita viner och roséviner som är friska och har en god syrlighet. Den goda vattenförsörjningen av marken till följd av kustklimatet ger druvorna en god fenolmognad och därmed röda viner som präglas av deras tanniner.

Viner med märkningen ”Vin de Domme” är mjukare och mer fruktiga tack vare att Dordognedalen har en tydligare inverkan från havet.

Vinerna från Périgord och Domme har gott renommé sedan lång tid tillbaka och det finns även turistverksamhet runt den exceptionella plats som ligger alldeles i närheten av den medeltida staden Sarlat med närmare 2 miljoner besökare per år och där flera historiska filmer har spelats in.

Tillsammans med andra lokala gastronomiska produkter, valnötter, jordgubbar, kastanjer, getosten cabécou och lamm, men också tryffel och karljohanssvamp, bidrar vinerna från Périgord till den här turistregionens renommé.

Förändrade vinkonsumtionsvanor, där många konsumenter väljer en hälsosammare och kalorisnålare kost, har lett till att vissa producenter av den skyddade geografiska beteckningen Périgord har lagt om en del av sin produktion mot delvis avalkoholiserade viner för att tillgodose den efterfrågan hos samhället. Dessutom kan identiteten hos viner med den skyddade geografiska beteckningen Périgord, som kännetecknas av deras mjukhet och fruktiga profil, bevaras för de delvis avalkoholiserade vinerna, vilket förbättrar den skyddade geografiska beteckningens renommé.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Europeiska unionens logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften ”Indication géographique protégée” (skyddad geografisk beteckning) ersätts med det traditionella uttrycket *Vin de Pays*”.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” kan kompletteras med ett av följande namn på kompletterande geografiska enheter, enligt de produktionsvillkor som fastställs i produktspecifikationen: ”Dordogne” och ”Vin de Domme”.

De bokstäver som används för de geografiska enheterna ”Dordogne” och ”Vin de Domme” får varken på höjden eller på bredden vara större än de bokstäver som används i den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord” kan kompletteras med följande:

Med namnet på en eller flera druvsorter.

Uppgifterna *primeur* (tidig) eller *nouveau* (ungt vin).

Orden ”Delvis avalkoholiserat vin” måste anges på etiketten på delvis avalkoholiserade viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Périgord”.

Länk till produktspecifikationen

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