

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 87/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„PÉRIGORD”

PGI-FR-A1105-AM02

Data przekazania informacji: 8.12.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale 1 pkt 4 specyfikacji produktu dodaje się informację, że gminy należące do obszaru geograficznego są wymienione zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym.

2. Dodanie odmian winorośli

Usunięto podział odmian winorośli według poszczególnych kolorów i dodano odmiany winorośli w celu dostosowania ChOG do nowych problemów związanych ze środowiskiem i zmianą klimatu.

Dodanymi odmianami są: Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floréal B, monarch N, Muscaris B, Solaris B, Souvignier gris B, Soreli B, Touriga nacional N, Verdejo B oraz Vidoc N

3. Dane organu kontrolnego

Rozdział 3 zastępuje się danymi instytutu INAO będącego organem kontrolnym.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Périgord

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

Chronione oznaczenie geograficzne „Périgord” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących, objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord”, wynosi 10,5 % obj.

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.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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

a) 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

b) Maksymalna wydajność

120 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Périgord” odbywają się:

- w departamencie Dordogne,
- na terytorium następującej gminy departamentu Lot: Salviac.

7. Główne odmiany 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
Clarín 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
Ekigaina N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Fer N – Fer Servadou, Braurol, 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
Veltliner rouge précoce Rs
Verdejo B
Verdesse B
Vermentino B – Rolle
Vidoc N
Viognier B

8. Opis związku lub związków

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 Akwitunii. 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 wywierzyśka), 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 w. (głównie Pierre de Belleyne) wykazali, że winnice ciągnęły się wzdłuż całej doliny Dordogne z dwoma ważnymi ośrodkami wokół miejscowości Bergerac i Domme oraz biegiły 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.

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, porzeczek). 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 tys. 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 Castelnau znajdują piwnice winiarskie, co pozwala na transport wina gabarami.

Pod koniec XIX w. 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 bastya 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 należą do rozślawiającego region.

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”.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4178c6c2-9742-406d-84c6-24b06b5f2f18
