C/2024/2129

14.3.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/2129)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Gigondas“

PDO-FR-A0143-AM04

Дата на съобщението: 18.12.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район и област в непосредствена близост**

В продуктовата спецификация на наименованието „Gigondas“ глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 1 „Географски район“ и точка 3 „Област в непосредствена близост“ се допълват без изменение, така че да се актуализира позоваването на официалния географски кодекс от 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“.

2. **Обособен парцелиран район**

В продуктовата спецификация на наименованието „Gigondas“ глава I, раздел IV „Области и зони, в които се извършват различни операции“, точка 2 „Обособен парцелиран район“ се допълва без изменение, за да се актуализира датата на одобрение от страна на националния орган, компетентен за обособения парцелиран район в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход. Географският район не се изменя.

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Gigondas

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаровинарски продукти**

1. Вино

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. Тихи вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 12,5 %.

На етапа на опаковане: — съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) е по-малко или равно на 3 g/l.

Останалите аналитични параметри са в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

Червените вина и вината розе се получават основно от сортовете grenache N, syrah N и Mourvèdre N, като делът на сорта grenache N във вината е определен на минимум 50 %.

Сортът grenache N внася танини и придава заобленост на смесите. Добавен в умерени количества, като се запазва характерът на виното, сортът syrah N подобрява цвета, наситеността на ароматите и способността за отлежаване. Сортът mourvèdre N, поради силните си антиоксидантни свойства, е идеално допълнение към сорта grenache N. Той увеличава комплексността на ароматите, добавя пикантни нотки и е изключително подходящ за отлежаване в дървени бъчви. На виното розе се пада много малка част от производството, но заслужава внимание най-вече заради богатството на вкуса. Цветът му е наситен, розов с виолетови отражения. Мирисът му се отличава със своя букет на бадеми и варени дребни плодове. Вкусът му е едновременно силен и балансиран.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	14,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	14,28
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Тихи червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 12,5 %.

На етапа на опаковане:

— съдържанието на ябълчена киселина е по-малко или равно на 0,3 g/l на етапа на опаковане,

— общото количество полифеноли е по-голямо или равно на 45,

— съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) е по-малко или равно на 3 g/l.

Останалите аналитични параметри са в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

Червените вина и вината розе се получават основно от сортовете grenache N, syrah N и mourvèdre N, като делът на сорта grenache N във вината е определен на минимум 50 %.

Сортът grenache N внася танини и придава заобленост на смесите. Добавен в умерени количества, като се запазва характерът на виното, сортът syrah N подобрява цвета, наситеността на ароматите и способността за отлежаване. Сортът mourvèdre N, поради силните си антиоксидантни свойства, е идеално допълнение към сорта grenache N. Той увеличава комплексността на ароматите, добавя пикантни нотки и е изключително подходящ за отлежаване в дървени бъчви. Червеното вино е подходящо за отлежаване, а цветът му е блестящ, вариращ от рубиненочервен до тъмен гранатовочервен. Младото вино е плътно, с голям потенциал и разкрива букет от червени плодове и много зрели черни плодове. При отлежаване се разкриват диви нюанси на горски храсти и трюфели.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	14,5

Общи аналитични характеристики	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	17,30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Тихи бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина е 12 %.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) е по-малко или равно на 3 g/l.

Останалите аналитични параметри са в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

Белите вина се произвеждат от грозде или от вина, при които делът на сорта clairette blanc е най-малко 70 %.

Белите вина се произвеждат в три различни участъка. Те се характеризират със своята минералност и баланс, блестящ външен вид, блед цвят със зелени оттенъци, които по време на стареенето могат да придобият малко по-наситени и златисти нотки.

На по-голяма надморска височина белите сортове, главно Clairette, зреят бавно, като по този начин разгръщат своята свежест. Варовиковият субстрат придава на вината техния минерален характер. Комбинацията от тези 2 елемента води до въздушно измерение на вината.

На конуса от колувиални наслаги белите сортове придобиват малко по-плътен аспект, като в същото време разкриват наличието на варовик, който се среща навсякъде в Gigondas.

В пясъците от миоцена белите сортове, по-специално Clairette, черпят своя солен характер и комплексност на ароматите.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	14,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	17,30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Отглеждане на лозята

Агротехническа практика

— Разстоянието между редовете не може да надвишава 2,50 m.

— На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,50 m^2. Тази площ се определя като междуредовото разстояние се умножава по разстоянието между растенията в реда.

— Разстоянието между растенията в реда е между 0,80 и 1,25 m.

— Лозите се подрязват, като се използва къса резитба (чашовидна формировка или кордон Роая) с максимум 6 израстъка. На всеки израстък има най-много 2 пъпки.

— Периодът на формиране или регенериране при метода кордон Роая е максимум 2 години. През този период се разрешава резитбата по метода единичен Гюйо с най-много 8 пъпки на дългата плодна пръчка и един израстък с най-много 2 пъпки, или резитбата по метода двоен Гюйо с 2 плодни пръчки с 5 пъпки всяка и 2 чепа с по 2 пъпки.

— Сортовете Syrah N и Viognier B могат да бъдат подрязани по метода единичен Гюйо с максимум 8 пъпки на дългата плодна пръчка и 1 или 2 израстъка с максимум 2 пъпки.

Напояването може да бъде разрешено.

2. Енологични практики

Специфична енологична практика

— Забранена е всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C.

— Не се допуска използването на дървени стърготини.

— При производството на вината розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, било то самостоятелно или в приготвени смеси.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на европейско равнище и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени вина и вина розе

40 хектолитра от хектар

2. Бели вина

44 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в община Gigondas в департамент Vaucluse, въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.

7. **ВИНЕНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Описание на природните и човешките фактори, които допринасят за връзката*

Разположена насред лозята в южната част на долината на Рона и призната за „Cru des Côtes du Rhône“, територията на контролираното наименование за произход „Gigondas“ е неразделна част от забележителния варовиков масив Dentelles de Montmirail — район, който се отличава с внушителен и грандиозен релеф, резултат от ерозията. Географският район е запазен за община Gigondas в департамент Vaucluse. Лозята се намират на надморска височина между 160 и 400 m като изложението им е такова, че са предпазени от прекомерно слънцегреене през лятото. Разположението им върху склонове ги предпазва от мъгла и пролетна слана и осигурява равномерен добив всяка година. Климатът е типичен провансалски — контрастен климат, определян от горещините на средиземноморското лято и силата на мистрала. Както и в целия средиземноморски регион валежите могат да бъдат поройни по време на равноденствието.

От две хилядолетия насам село Gigondas, разположено в подножието на Dentelles de Montmirail, се препитава основно с лозарство. На войниците от 2-ри римски легион се приписва създаването на първите винарни. През XIX век производството и популярността на вината „Gigondas“ не спират да се увеличават. Благодарение на тази репутация, въз основа на Закона от 6 май 1919 г., още през 1924 г. вината получават защитено наименование за произход „Gigondas“.

Първоначално включено в географския район на контролираното наименование за произход „Côtes du Rhône“ (указ от 19 ноември 1937 г.), производството на вината „Gigondas“ бързо бива признато поради техните качества и идентичност. От 1951 г. наименованието на общината естествено може да се свърже с името на контролираното наименование за произход „Côtes du Rhône“, а с указ от 6 януари 1971 г. се признава контролираното наименование за произход „Gigondas“ и се вписва в семейството на вината „Crus des Côtes du Rhône“.

През 2009 г. лозята обхващат площ от 1 230 ha със средно производство от 32 500 hl.

Вината биват червени, бели и розе, като червените вина представляват 99 % от производството, а вината розе и белите вина — съвсем малък дял. 80 % от вината се произвеждат в частни изби.

8.2. *Причинно-следствена връзка*

„Gigondas“, известна по-рано като „jucunditas“, което означава „радост и веселие“ на латински език, с право може да се счита за предпочитана община при производството на вина със силна идентичност и отдавна утвърдено качество.

Членовете на общността в тази община в исторически план са успели да съхраняват природните качества на този район, изключително подходящ за отглеждане на лоза, и да запазят своеобразието на суровината, което е плод на начина на обработване на земята.

В сърцевината на ландшафта, който е колкото величествен, толкова и благоприятен поради мезоклимата, който създава, в зона със зелен дъб и маслинови дървета се засаждат лоза върху пропускливи почви, които смекчават ерозията от дъждовните води и позволяват бързото изсушаване на внимателно подбраните парцели. Почвите обикновено се състоят от глинеста подложка, благоприятстваща контролиран воден режим, и са силно каменисти, което, от една страна, допринася за изсушаването, а от друга страна, оказва много положително термично въздействие по време на зреенето на гроздето. Надморската височина на склоновете (от 160 m до 400 m) над мъглите на Рона и наклонът им (север-север-запад) предотвратяват както прекомерното слънцегреене, така и пролетните слани.

Климатът в община Gigondas притежава всички благоприятни черти на провансалския климат: слънцегреене и мистрал — студен и сух вятър, който ограничава развитието на гъбични болести и благоприятства естествените концентрации в зърната, без да се понасят неблагоприятните въздействия благодарение на защитата, предоставена от планинската верига Dentelles de Montmirail.

Този набор от фактори, съчетани с работата и уменията на винопроизводителите, които се изразяват по-специално в избора на сортовия състав и предпазване на реколтата благодарение на задължителния подбор, позволиха през последните две хилядолетия да се признае и развие репутацията и преди всичко да се запази идентичността на вината, произведени в рамките на контролираното наименование за произход „Gigondas“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, приготвянето и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Vaucluse, въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Допълнителни данни върху етикета

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а) Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност,

— и че тя фигурира в декларацията за реколтата.

б) Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Cru des Côtes du Rhône“ или „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Условията за използване на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ са определени в конвенцията, подписана между съответните органи за защита и управление.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-439e2397-7b57-4a70-b1c8-f4a8a3a3aff6