C/2024/2129

14.3.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/2129)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Gigondas“

PDO-FR-A0143-AM04

Datum oznámení: 18.12.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti**

Kapitola I specifikace označení „ Gigondas“ se beze změny doplňuje v bodě „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – bod 1 – Zeměpisná oblast a bod 3 – Oblast v bezprostřední blízkosti“, aby se aktualizoval odkaz na úřední zeměpisný kodex z roku 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Tento odkaz se doplňuje do jednotného dokumentu do části „Zeměpisná oblast“ a „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. **Vymezená pozemková oblast**

Kapitola I specifikace označení „Gigondas“ se doplňuje beze změny v oddíle „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – bod 2 – Vymezená pozemková oblast“, aby se aktualizovalo datum schválení vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti produkce příslušným vnitrostátním orgánem. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu. Zeměpisná oblast se nemění.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Gigondas

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. Růžová vína tichá

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 12,5 % objemových.

V okamžiku stáčení: – obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) je nejvýše 3 gramy na litr.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Červená a růžová vína pocházejí převážně z odrůd Grenache N, Syrah N a Mourvèdre N. Podíl Grenache N ve vínech je stanoven na nejméně 50 %.

Odrůda Grenache N dodává kupážím třísloviny a kulatost. Odrůda Syrah N, přidávaná v mírném množství a při zachování charakteru vína, posiluje barvu, aromatickou intenzitu a vhodnost pro zrání. Odrůda Mourvèdre N svou vysokou antioxidační silou výborně doplňuje odrůdu Grenache N. Zvyšuje aromatickou různorodost, dodává kořeněné tóny a dokonale se hodí pro zrání v dřevěných sudech. Růžové víno představuje velmi malou část produkce, ale zaslouží si pozornost, zejména pro plnou chuť. Má sytě růžovou barvu s purpurovými odlesky. Je pro něj typická vůně mandlí a zavařeného drobného ovoce. Chuť je opojná a vyvážená.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	14,28
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Červená vína tichá

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 12,5 % objemových.

V okamžiku stáčení:

— je obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,3 g/l,

— index celkových polyfenolů je nejméně 45,

— obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) je nejvýše 3 gramy na litr.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Červená a růžová vína pocházejí převážně z odrůd Grenache N, Syrah N a Mourvèdre N. Podíl Grenache N ve vínech je stanoven na nejméně 50 %.

Odrůda Grenache N dodává kupážím třísloviny a kulatost. Odrůda Syrah N, přidávaná v mírném množství a při zachování charakteru vína, posiluje barvu, aromatickou intenzitu a vhodnost pro zrání. Odrůda Mourvèdre N svou vysokou antioxidační silou výborně doplňuje odrůdu Grenache N. Zvyšuje aromatickou různorodost, dodává kořeněné tóny a dokonale se hodí pro zrání v dřevěných sudech. Červené víno je určeno k archivaci, má jiskrnou rubínovou až tmavě granátovou barvu. Víno s plným, bohatým tělem má jako mladé vůni velmi zralého červeného a černého ovoce. Ta se později rozvine do divokých tónů lesního podrostu a lanýžů.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14,5

Obecné analytické vlastnosti	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	17,30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Bílá vína tichá

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v bílých vínech je 12 %.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) je nejvýše 3 gramy na litr.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Bílá vína pocházejí z hroznů nebo z vína, které je vyrobeno nejméně ze 70 % z bílé odrůdy Clairette.

Bílá vína se vyrábějí ve třech oblastech, jež vínům propůjčují mineralitu a rovnováhu a dodávají lesk. Mají světlou barvu s nádechem zelené, během zrání se mohou zbarvit do výraznějších a zlatějších tónů.

Bílé odrůdy (zejména Clairette) dozrávají ve vyšších polohách pomalu, a vynikne tak jejich svěží charakter. Za mineralitou ve vínech pak stojí vápencové podloží. Propojením těchto dvou prvků působí vína lehkým dojmem.

Na zvětralém podloží jsou bílé odrůdy o něco plnější a odráží se v nich vliv vápence, který je v oblasti Gigondas všudypřítomný.

V bílých odrůdách (zejména v Clairette) se na miocénních pískách rozvíjí slané tóny a aromatická různorodost.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	17,30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Vedení révy

Pěstební postupy

— spon mezi řadami nesmí být větší než 2,50 m,

— plocha pro každý kmínek dosahuje maximálně 2,50 čtverečního metru. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi kmínky ve stejném řadu,

— spon výsadby mezi kmínky v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,80 metru do 1,25 metru,

— réva se prořezává krátkým řezem (Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvíce šesti čípky. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka,

— během této doby je povolen jednoduchý Guyotův řez s nejvýše 8 očky na tažeň a s jedním čípkem s nejvýše 2 očky nebo dvojitý Guyotův řez se 2 tažni, každý z nich nese 5 oček, a se 2 čípky, každý nese dvě očka,

— odrůdy Syrah N a Viognier B se mohou prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 8 očky na tažeň a 1 nebo 2 čípky s nejvýše 2 očky.

Zavlažování může být povoleno.

2. Enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

— tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C je zakázáno,

— používání kousků dřeva je zakázáno,

— používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na evropské úrovni a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Červená a růžová vína

40 hektolitrů na hektar

2. Bílá vína

44 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhá na území obce Gigondas v departementu Vaucluse na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Grenache blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Popis přírodních a lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí*

Oblast chráněného označení „Gigondas“ v jižní části údolí Vallée du Rhône je uznaná za součást oblasti „Cru des Côtes du Rhône“ a je nerozlučně spojena s pozoruhodným vápencovým masivem Dentelles de Montmirail – mohutným a velkolepým reliéfem vzniklým v důsledku eroze. Zeměpisná oblast je omezena na obec Gigondas v departementu Vaucluse. Vinice se nacházejí v nadmořské výšce mezi 160 a 400 metry na místech chráněných před nadměrným letním slunečním svitem. Poloha ve svazích je chrání před mlhou a jarními mrazy a zajišťuje každoroční pravidelnou sklizeň. Podnebí je v pravém slova smyslu provensálské, s kontrasty horkého středomořského léta a silných větrů (mistral). Stejně jako v celé oblasti Středomoří v období rovnodennosti mohou být deště přívalové.

Vesnice Gigondas na úpatí Dentelles de Montmirail žije po dvě tisíciletí převážně z vinné révy. Založení prvních viničních tratí se připisuje vojákům 2. římské legie. Během 19. století výroba a věhlas vín „Gigondas“ neustále rostly. V roce 1924 byla tato vína díky své pověsti a na základě zákona ze dne 6. května 1919 prohlášena za vína s označením původu „Gigondas“.

Výroba „Gigondas“, která byla původně zapsána ve vymezené zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Côtes du Rhône“ (výnos ze dne 19. listopadu 1937), byla rychle uznávána pro kvalitu a jedinečnost svých vín. Název obce tak mohl být od roku 1951 přirozeně spojován s názvem chráněného označení původu „Côtes du Rhône“ a výnosem ze dne 6. ledna 1971 bylo uznáno chráněné označení původu „Gigondas“, které tak patří mezi „Crus des Côtes du Rhône“.

V roce 2009 se vinice rozkládaly na ploše 1 230 hektarů s průměrnou produkcí 32 500 hektolitrů.

Vína se produkují červená, růžová a bílá – červená vína představují 99 % výroby, růžových a bílých vín se produkuje méně. 80 % vín produkují soukromá vinařství.

8.2. *Příčinné souvislosti*

Obec Gigondas se kdysi jmenovala Jucunditas, což v latině znamená „radost a veselí“ – právem ji lze tedy považovat za obec, jež si svou oblibu vysloužila díky svým typickým vínům uznávané kvality.

Pro vinnou révu je obec Gigondas tím nejpříhodnějším místem a zdejší obyvatelé v průběhu věků dokázali místních přírodních specifik využívat. Uvědomují si, že díky práci na této půdě budou mít hrozny skvělou kvalitu a víno si zachová svou jedinečnost.

Místní nádherná a současně blahodárná krajina vytváří vinicím mezoklima a ty se vinou mezi cesmínovými duby a olivovníky. Jsou vysazené na propustných půdách, které zmírňují erozi způsobenou odtokem vody a umožňují rychlé vysychání pečlivě vybraných pozemků. Půdy obecně kombinují jílovitou mateřskou horninu, která je vhodná pro řízený vodní režim, a vysokou kamenitost, která na jedné straně přispívá k vysychání a na straně druhé má velmi pozitivní tepelný účinek během zrání hroznů. Úbočí kopců leží v nadmořské výšce 160 až 400 metrů, a tak na ně mlhy od řeky Rhôny již nestoupají; jejich severo-severozápadní sklon navíc brání jak nadměrnému slunečnímu svitu, tak jarním mrazům.

Podnebí obce Gigondas proto umožňuje využívat všech výhod provensálského podnebí: slunečního svitu i chladného suchého větru mistral, který brání rozvoji plísňových onemocnění a má příznivý vliv na přirozené koncentrace cukrů v hroznech. Masiv Dentelles de Montmirail navíc hrozny před nepříznivým vlivem tohoto větru chrání.

Tato kombinace faktorů spolu s prací a know-how vinařů, které se projevují zejména výběrem odrůdové skladby a respektováním správných postupů sklizně hroznů včetně zavedení povinného třídění, umožňuje již po dva tisíce let dosahovat uznání, rozvíjet proslulost a především zachovávat identitu vín vyrobených pod označením „Gigondas“.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023 tvořena územím těchto obcí v departementu Vaucluse:

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.

Další údaje týkající se označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

a) označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:
   — se jedná o název místa uvedeného v katastru,
   — tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni;

b) označování vín s chráněným označením původu může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Cru des Côtes du Rhône“ nebo „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Podmínky používání větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ jsou uvedeny v dohodě, kterou podepsaly jednotlivé dotčené orgány pro ochranu a řízení.

Odkaz na specifikaci produktu

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