C/2024/2129

14.3.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/2129)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Gigondas«

PDO-FR-A0143-AM04

Meddelelsesdato: 18.12.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed

I afsnit IV, »områder og steder, hvor de forskellige aktiviteter finder sted«, i kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Gigondas« er punkt 1, »geografisk område«, og punkt 3, »område i umiddelbar nærhed«, uden yderligere ændringer blevet ændret for at ajourføre henvisningen til den officielle geografiske kode fra 2023.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2023-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Der foretages en tilføjelse i enhedsdokumentet med en sådan henvisning i afsnittet »geografisk område« og »yderligere betingelser — område i umiddelbar nærhed«.

2. Afgrænset parcelområde

I afsnit IV, »områder og steder, hvor de forskellige aktiviteter finder sted«, i kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Gigondas« er punkt 2, »afgrænset parcelområde«, uden yderligere ændringer blevet ændret for at ajourføre datoen for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af det afgrænsede parcelområde i det geografiske produktionsområde. Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde kan de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse, udpeges. Det geografiske område er ikke blevet ændret.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Gigondas

2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Stille rosévine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har et naturligt alkoholindhold i volumenprocent på mindst 12,5 %.

I emballeringsfasen: – er indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 3 gram pr. liter.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Rød- og rosévinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Grenache N, Syrah N og Mourvèdre N. Andelen af Grenache N i vinene fastsættes til mindst 50 %.

Sorten Grenache N bibringer tanniner og rundhed til sammenstikningerne. I moderate mængder forbedrer druesorten Syrah N farven, den aromatiske intensitet og ældningsevnen, samtidig med at vinens karakter respekteres. Sorten Mourvèdre N er på grund af sin høje antioxidante effekt det perfekte supplement til sorten Grenache N. Den øger den aromatiske kompleksitet, tilføjer krydrede noter og er perfekt egnet til lagring i træfade. Rosévin tegner sig for en meget lille del af produktionen, men fortjener stor interesse, navnlig på grund af dens fyldige smag. Den har intense rosa nuancer med violet skær. Den har en bouquet af mandler og kogte bær. Dens smag er både kraftig og afbalanceret.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	14,5
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	14,28
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Stille rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har et naturligt alkoholindhold i volumenprocent på mindst 12,5 %.

I emballeringsfasen:

— er æblesyreindholdet på højst 0,3 gram pr. liter

— er det samlede antal polyphenoler på mindst 45

— er indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 3 gram pr. liter.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Rød- og rosévinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Grenache N, Syrah N og Mourvèdre N. Andelen af Grenache N i vinene fastsættes til mindst 50 %.

Sorten Grenache N bibringer tanniner og rundhed til sammenstikningerne. I moderate mængder forbedrer druesorten Syrah N farven, den aromatiske intensitet og ældningsevnen, samtidig med at vinens karakter respekteres. Sorten Mourvèdre N er på grund af sin høje antioxidante effekt det perfekte supplement til sorten Grenache N. Den øger den aromatiske kompleksitet, tilføjer krydrede noter og er perfekt egnet til lagring i træfade. Rødvinen er en langtidsholdbar vin med en klar farve, der går fra rubinrød til mørk granatrød. De unge vine er velstrukturerede og fyldige med en bouquet af meget modne røde og sorte bær. Den udvikler sig til vilde nuancer af underskov og trøfler.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	14,5

Generelle analytiske kendetegn	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	17,30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Stille hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol.

Indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) er på højst 3 gram pr. liter.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Hvidvinene fremstilles af druer eller vine, hvor sorten Clairette blanc udgør mindst 70 %.

Hvidvinene fremstilles i tre områder, der giver vinene deres mineralitet og balance. De har en skinnende, lys farve med grønligt skær, der i takt med lagringen bliver mere intens og gylden.

I de højtliggende områder modnes de hvide sorter, hovedsagelig Clairette, langsomt, hvilket giver vinene en friskhed. Mineraliteten bunder i kalkstenssubstratet. Kombinationen af disse to elementer giver vinene en vis luftighed.

På aflejringskeglen opnår de hvide druesorter en større tæthed, samtidig med at de er kendetegnet ved forekomsten af den kalksten, som findes overalt i Gigondas.

I sand fra miocæn-tiden opnår de hvide sorter, navnlig Clairette, en saltholdighed og aromatisk kompleksitet.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	14,5
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	17,30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Ønologiske fremgangsmåder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkning af vinstokkene

Dyrkningsmetode

— Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 m.

— Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,50 m^2. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række.

— Afstanden mellem stokkene i en række varierer mellem 0,8 og 1,25 meter.

— Vinstokkene beskæres kort (Gobelet- eller Royat-beskæring) med højst seks grene. Hver gren har højst to skud.

— Der må højst foretages Royat-beskæring i to år. I denne periode er simpel Guyot-beskæring med højst otte skud på lang spore og en gren med højst to skud eller dobbelt Guyot-beskæring med to lange grene med fem skud og to erstatningssporer med hver to skud tilladt.

— Sorterne Syrah N og Viognier B kan beskæres ved simpel Guyot-beskæring med højst otte skud på lang spore og en eller to grene med højst to skud.

Der kan gives tilladelse til kunstvanding.

2. Ønologiske fremgangsmåder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Alle former for varmebehandling af vinhøsten på over 40 °C er forbudt.

— Anvendelse af træspåner er forbudt.

— Til fremstilling af rosévine er anvendelsen af kul til ønologisk brug, alene eller blandet i præparater, forbudt.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Rødvine og rosévine

40 hektoliter pr. hektar

2. Hvidvine

44 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinene finder sted i kommunen Gigondas i departementet Vaucluse i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område:**

8.1. *Beskrivelse af de naturgivne og menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen*

På de sydlige vindyrkningsarealer i Vallée du Rhône, der er anerkendt som »Cru des Côtes du Rhône«, er området for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Gigondas« uløseligt forbundet med det bemærkelsesværdige kalkstensmassiv Dentelles de Montmirail, et område, der er spektakulært på grund af erosionen. Det afgrænsede geografiske område omfatter udelukkende kommunen Gigondas i departementet Vaucluse. Vindyrkningsarealet ligger i en højde af mellem 160 og 400 meter med en beliggenhed, der beskytter mod for voldsomt solskin om sommeren. Dets beliggenhed på skråninger beskytter det mod tåge og forårsfrost og sikrer en regelmæssig høst hvert år. Klimaet er typisk provencalsk – et klima præget af kontraster med sommervarmen fra Middelhavet og den kraftige mistralvind. Som i hele Middelhavsområdet kan der forekomme skybrud i jævndøgnsperioder.

I to årtusinder har landsbyen Gigondas ved foden af Dentelles de Montmirail hovedsageligt levet af vindyrkning. Soldaterne i den 2. romerske legion tilskrives etableringen af de første vindyrkningsarealer. I det 19. århundrede voksede produktionen af »Gigondas«-vinene og deres omdømme konstant. Takket være dette omdømme blev der på grundlag af loven af 6. maj 1919 ansøgt om oprindelsesbetegnelsen »Gigondas« for vinene allerede i 1924.

Produktionen af »Gigondas«, der oprindeligt foregik i det geografiske område med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes du Rhône« (dekret af 19. november 1937), blev hurtigt anerkendt for sin kvalitet og for vinenes identitet. Navnet på kommunen kunne således allerede fra 1951 naturligt forbindes med navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes du Rhône«, og ved dekret af 6. januar 1971 blev den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Gigondas« anerkendt og indlemmet i kategorien »Crus des Côtes du Rhône«.

I 2009 dækkede vindyrkningsarealet ca. 1 230 hektar med en gennemsnitlig produktion på 32 500 hektoliter.

Vinene er opdelt i tre farver, nemlig rødvinene, som tegner sig for 99 % af produktionen, og rosé- og hvidvinene, der er mindre kendte. 80 % af vinene fremstilles i særlige vinkældre.

8.2. *Årsagssammenhæng*

»Gigondas«, der tidligere var kendt som »jucunditas«, som betyder »glæde« på latin, kan med rette betragtes som foretrukken kommune til produktion af vine med en stærk identitet og en veletableret kvalitet.

Lokalsamfundet i denne kommune har historisk set formået at udnytte de naturlige kvaliteter i området, som er meget velegnet til vindyrkning, og respektere råvarens originalitet som følge af dyrkningen af jorden.

Midt i et landskab, der er lige så storslået som gavnligt på grund af det klima, det skaber, dyrkes vinen i et område med grønne egetræer og oliventræer i en gennemtrængelig jord, som begrænser erosionen fra afstrømmende vand og muliggør hurtig tørring på de omhyggeligt udvalgte parceller. Jordbunden kombinerer generelt en leret struktur, der fremmer et kontrolleret vandsystem, med et højt indhold af sten, som på den ene side bidrager til tørringen og på den anden side har en meget positiv termisk virkning i druernes modningsfase. Skråningernes højde (160-400 meter) over Rhône-flodens tåge og deres orientering (mod nord/nordvest) forhindrer både overdrevet solskin og forårsfrost.

Klimaet i kommunen Gigondas gør det således muligt at drage fuld nytte af det provencalske klima: solskinnet og mistralvinden, en kold og tør vind, som begrænser udviklingen af kryptogamiske sygdomme og fremmer bærrenes naturlige koncentration, uden ulemperne herved takket være den beskyttelse, som Dentelles de Montmirail-bjergkæden tilbyder.

Alle disse faktorer kombineret med vinavlernes arbejde og knowhow, som bl.a. kommer til udtryk i valget af vinstokbestand og respekten for modningsprocessen ved at kræve obligatorisk sortering, har, igennem to århundreder, gjort det muligt at tildele »Gigondas«-vinene den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og øge deres anseelse og frem for alt at bevare deres identitet.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vin består af følgende kommuners område i departementet Vaucluse i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023:

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 og Visan.

Supplerende benævnelser i forbindelse med mærkningen

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

a) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

   — det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

   — navnet fremgår af høstanmeldelsen.

b) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Cru des Côtes du Rhône« eller »Vignobles de la Vallée du Rhône« som større geografisk enhed. Betingelserne for at angive den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« er fastlagt i den aftale, der er indgået mellem de forskellige berørte beskyttelses- og forvaltningsorganer.

Link til produktspecifikationen

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