C/2024/2129

14.3.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/2129)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) **17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.**

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”GIGONDAS”

PDO-FR-A0143-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 18.12.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue**

Täydennetään nimityksen ”Gigondas” eritelmän I lukua päivittämällä viittaus vuoden 2023 viralliseen geokoodiluetteloon. Muutokset eivät koske IV kohdan (Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan) 1 alakohtaa (Maantieteellinen alue) eivätkä 3 alakohtaa (Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue).

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteelliseen alueeseen voidaan viitata käyttäen INSEEn julkaisemaa vuoden 2023 virallista geokoodia ja varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Kyseisellä viittauksella täydennetään yhtenäistä asiakirjaa kohdassa ”Maantieteellinen alue” ja kohdassa ”Lisäedellytykset – Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue”.

2. **Rajattu viljelyalue**

Täydennetään nimityksen ”Gigondas” eritelmän I lukua päivittämällä päivämäärä, jona toimivaltainen kansallinen viranomainen on hyväksynyt tuotantoalueeseen kuuluvan rajatun viljelyalueen. Muutokset eivät koske IV kohdan (Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan) 2 alakohtaa (Rajattu viljelyalue). Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella. Muutos ei vaikuta maantieteelliseen alueeseen.

Ajantasaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Gigondas

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

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

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. Kuohumattomat roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Pakkausvaiheessa: - Käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 3 grammaa litrassa.

Muut analyyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Rosee- ja punaviinit valmistetaan pääasiassa lajikkeista Grenache N, Syrah N ja Mourvèdre N. Grenache N:n osuus viineissä on vähintään 50 prosenttia.

Grenache N -lajike tuo viinisekoituksiin tanniineja ja pyöreyttä. Kohtalaisina määrinä lisättynä, viinin luonnetta kunnioittaen, Syrah N -lajike vahvistaa väriä, aromaattista voimakkuutta ja kypsymiskykyä. Mourvèdre N -lajike täydentää korkean hapettumisenestokykynsä ansiosta Grenache N -lajiketta erinomaisesti. Se lisää maun monivivahteisuutta, antaa mausteisuutta ja soveltuu täydellisesti kypsytettäväksi puuastiassa. Vaikka roseeviinien osuus tuotannosta on hyvin pieni, ne ansaitsevat runsaasti huomiota erityisesti täyteläisyytensä vuoksi. Niiden väri on voimakkaan ruusunpunainen violetein vivahtein. Tuoksussa erottuvat manteli ja keitetyt marjat. Suutuntuma on huumaava ja tasapainoinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	14,5
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Kokonaishappopitoisuus vähintään	milliekvivalenttia litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa):	14,28
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

2. Kuohumattomat punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Pakkausvaiheessa:

— omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,3 grammaa litrassa

— polyfenolien kokonaismäärä on vähintään 45

— käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 3 grammaa litrassa.

Muut analyyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Rosee- ja punaviinit valmistetaan pääasiassa lajikkeista Grenache N, Syrah N ja Mourvèdre N. Grenache N:n osuus viineissä on vähintään 50 prosenttia.

Grenache N -lajike tuo viinisekoituksiin tanniineja ja pyöreyttä. Kohtalaisina määrinä lisättynä, viinin luonnetta kunnioittaen, Syrah N -lajike vahvistaa väriä, aromaattista voimakkuutta ja kypsymiskykyä. Mourvèdre N -lajike täydentää korkean hapettumisenestokykynsä ansiosta Grenache N -lajiketta erinomaisesti. Se lisää maun monivivahteisuutta, antaa mausteisuutta ja soveltuu täydellisesti kypsytettäväksi puuastiassa. Punaviini on pitkäikäinen viini, jonka väri vaihtelee kirkkaasta rubiinista tummaan granaatinpunaiseen. Viini on ryhdikäs ja runsas, ja tuoksuu nuorena erittäin kypsille punaisille ja tummille marjoille ja hedelmille. Tuoksu kehittyy luontoa kuvastaviksi aluskasvillisuuden ja tryffelien vivahteiksi.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	14,5

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Kokonaishappopitoisuus vähintään	milliekvivalenttia litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa):	17,30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

3. Kuohumattomat valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia.

- Käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 3 grammaa litrassa.

Muut analyyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Valkoviinit valmistetaan rypäleistä tai viineistä, joissa on vähintään 70 prosenttia Clairette blanc -lajiketta.

Valkoviinit ovat mineraalisia ja tasapainoisia. Niiden väri on kirkas ja heleä, ja siinä on vihreitä vivahteita, jotka vanhenemisen myötä voivat muuttua hieman voimakkaammiksi ja kullansävyisiksi. Valkoviinejä tuotetaan kolmella eri alueella.

Korkeilla paikoilla valkoiset lajikkeet, pääasiassa Clairette, kypsyvät hitaasti, mikä tuo raikkautta. Mineraalisuus johtuu kalkkipitoisesta substraatista. Näiden kahden tekijän yhdistelmä tuo viineihin ilmavuutta.

Kolluviaalikeilalla valkoiset lajikkeet saavat hieman tiiviimmän rakenteen, mutta niissä ilmenee myös kalkkikivi, jota on kaikkialla Gigondasissa.

Mioseeniepookin hiekkamailla valkoiset lajikkeet, erityisesti Clairette, ilmentävät suolaisuutta ja aromien monivivahteisuutta.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	14,5
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Kokonaishappopitoisuus vähintään	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa):	17,30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viiniköynnöksen kasvatustapa

Viljelykäytäntö

— Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä.

— Kullakin köynnöksellä on enintään 2,50 neliömetriä maa-alaa. Pinta-ala saadaan kertomalla rivien väliset etäisyydet rivillä olevien köynnösten välisellä etäisyydellä.

— Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,80–1,25 metriä.

— Viiniköynnökset leikataan matalaleikkauksena (Gobelet- tai Royat-leikkaus) siten, että niihin jää enintään 6 kannusversoa. Kussakin kannusversossa on enintään 2 silmua.

— Royat-leikkaustavassa muotoilu- tai nuorennusjakso on enintään kaksi vuotta. Tänä aikana sallitaan yksinkertainen Guyot-leikkaus, jossa satoversossa on enintään 8 silmua ja kannuksessa enintään 2 silmua, tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus, jossa on 2 satoversoa (5 silmua) ja 2 kannusta (kussakin 2 silmua).

— Lajikkeet Syrah N ja Viognier B voidaan leikata yksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että satoversossa on enintään 8 silmua, kannuksia on yksi tai kaksi ja niissä on enintään kaksi silmua.

Kastelu on sallittua.

2. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Korjattujen rypäleiden kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 °C:ssa on kielletty.

— Puunpalasten käyttö on kielletty.

— Viininvalmistukseen tarkoitetun hiilen käyttö yksinään tai valmisteisiin sekoitettuna on kielletty roseeviinien valmistuksessa.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Puna- ja roseeviinit

40 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Valkoviinit

44 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava ja kypsytettävä vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaisella Gigondasin kunnan alueella Vauclusen departementissa.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä(t) rypälelajike (-lajikkeet)**

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. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

8.1. *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon ja ihmisiin liittyvät tekijät*

Rhônen laakson eteläisissä viinitarhoissa, jotka on tunnustettu nimityksellä ”Cru des Côtes du Rhône”, tarkistetun alkuperänimityksen ”Gigondas” alue liittyy erottamattomasti Dentelles de Montmirailin kalkkikivivuoristoon, jonka vaikuttava ja näyttävä pinnanmuodostus on syntynyt eroosion tuloksena. Maantieteellinen alue sijaitsee Gigondasin kunnassa Vauclusen departementissa. Viiniviljelykset sijaitsevat 160–400 metrin korkeudessa suojassa kesän liialliselta auringonpaisteelta. Sijainti rinteillä suojaa viljelyksiä sumuilta ja keväthallalta ja takaa joka vuosi säännöllisen sadon. Ilmasto on Provencen alueelle tyypillinen vastakohtien ilmasto, jota leimaavat Välimeren kesän kuumuus ja voimakkaat mistraalituulet. Kuten koko Välimeren alueella, sateet voivat olla rajuja päiväntasausten aikaan.

Jo kahden vuosituhannen ajan Dentelles de Montmirailin juurella sijaitseva Gigondasin kylä on elänyt pääasiassa viiniköynnöksistä. Toisen roomalaislegioonan sotilaat perustivat ensimmäiset viinitilat. Gigondas-viinien tuotanto ja maine kasvoivat kasvamistaan 1800-luvulla. Tämän maineen ansiosta viineille haettiin Gigondas-alkuperänimitystä 6. toukokuuta 1919 annetun lain perusteella jo vuonna 1924.

Alun perin tarkistetun alkuperänimityksen ”Côtes du Rhône” (19. marraskuuta 1937 annettu asetus) maantieteelliseen alueeseen kuuluneiden Gigondas-viinien tuotanto tunnustettiin nopeasti viinien laadun ja tunnistettavuuden vuoksi. Kunnan nimi on näin ollen voitu vuodesta 1951 yhdistää luonnostaan tarkistettuun alkuperänimitykseen ”Côtes du Rhône”, ja 6. tammikuuta 1971 annetulla asetuksella tunnustettiin tarkistettu alkuperänimitys ”Gigondas”, joka näin ollen kuuluu Crus des Côtes du Rhône -perheeseen.

Vuonna 2009 viinitarhojen pinta-ala oli 1 230 hehtaaria ja niiden keskimääräinen tuotanto oli 32 500 hehtolitraa.

Tuotannossa on puna-, rosee- ja valkoviinejä. Punaviinien osuus on 99 prosenttia ja rosee- ja valkoviinien huomattavasti paljon pienempi. Viineistä 80 prosenttia tuotetaan yksityiskellareissa.

8.2. *Syy- ja seuraussuhteet*

Gigondas, joka tunnettiin aiemmin latinan kielellä ”iloa ja riemua” tarkoittavalla nimellä ”jucunditas”, voidaan perustellusti katsoa kunnaksi, jossa suositaan identiteetiltään vahvojen ja laadustaan pitkään tunnettujen viinien tuotantoa.

Kunnan väestö on historiallisesti osannut arvostaa viiniköynnöksille erinomaisesti sopivia alueen luontaisia ominaisuuksia ja kunnioittaa rypäleenviljelyn tuloksena syntyvän raaka-aineen omaleimaisuutta.

Viiniviljelykset sijaitsevat keskellä rautatammien ja oliivipuiden muodostamaa upeaa maisemaa, joka hyötyy synnyttämästään paikallisilmastosta, ja ne on istutettu läpäisevään maaperään, mikä vähentää valumaveden aiheuttamaa eroosiota ja mahdollistaa huolellisesti valittujen lohkojen nopean kuivumisen. Maaperässä on yleensä vedensääntelyä edistävää savimassaa ja runsaasti kiviä, mikä toisaalta edistää kuivumista ja millä toisaalta on hyvin myönteinen terminen vaikutus rypäleiden kypsymisvaiheessa. Rhônen sumujen yläpuolella sijaitsevien rinteiden korkeuden (160–400 metriä) ja niiden viettävyyden (pohjoiseen ja luoteeseen) ansiosta vältytään niin liialliselta auringonpaisteelta kuin keväthallaltakin.

Gigondasin kunnan ilmasto mahdollistaa hyötymisen kaikista Provencen ilmaston eduista: auringonpaisteesta ja kylmästä ja kuivasta mistraalituulesta, joka rajoittaa sienitautien kehittymistä ja edistää rypäleiden luonnollista väkevyyttä. Samalla Dentelles de Montmirail -vuorijonon tarjoaman suojan ansiosta vältytään näiden haittavaikutuksilta.

Nämä tekijät yhdistettyinä viininviljelijöiden työhön ja osaamiseen, jotka ilmenevät etenkin rypälelajikkeiden valinnassa ja viinisadon kunnioittamisessa pakollista lajittelua edellyttämällä, ovat kahden vuosituhannen ajan mahdollistaneet suojatulla alkuperänimityksellä ”Gigondas” tuotettujen viinien tunnustamisen ja maineen kehittämisen sekä ennen kaikkea niiden identiteetin säilyttämisen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä sekä viinien valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2023 virallisen maantieteellisen koodin mukaan Vaucluse n departementin seuraavien kuntien alueesta:

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 ja Visan.

Merkintöihin liittyvät täydentävät maininnat

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) - Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että

— kyseessä on maarekisterissä oleva paikka

— paikka on mainittu satoilmoituksessa.

b) - Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää suurempi maantieteellinen yksikkö ”Cru des Côtes du Rhône” tai ”Vignobles de la Vallée du Rhône”. Suuremman maantieteellisen yksikön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” käyttöedellytykset on tarkennettu sopimuksessa, jonka asianomaiset alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaavat eri yhdistykset ovat allekirjoittaneet.

Linkki tuote-eritelmään

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