C/2024/2129

14.3.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/2129)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Datum obavijesti: 18.12.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Zemljopisno područje i područje u neposrednoj blizini**

U poglavlju I. specifikacije proizvoda „Gigondas” odjeljak „IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – točka 1. – Zemljopisno područje i točka 3. – Područje u neposrednoj blizini” dopunjuje se bez izmjene upućivanjem na službeni zemljopisni šifrarnik iz 2023.

Tom izmjenom teksta uvodi se upućivanje na zemljopisno područje iz verzije službenog zemljopisnog šifrarnika koja je bila na snazi 2023., koji objavljuje INSEE, kao i pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja.

Jedinstveni dokument dopunjuje se tim upućivanjem na točku „Zemljopisno područje” kao i na točku „Dodatni uvjeti – Područje u neposrednoj blizini”.

2. **Razgraničeno područje čestice**

U Poglavlju I. specifikacije proizvoda „Gigondas” „odjeljak IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – točka 2. – Zemljopisno područje” dopunjuje se bez izmjene kako bi se ispravio datum kada je nadležno nacionalno tijelo odobrilo razgraničeno područje čestice unutar zemljopisnog područja proizvodnje. Razgraničenje čestica provodi se utvrđivanjem čestica unutar zemljopisnog područja proizvodnje koje su pogodne za proizvodnju vina s predmetnom zaštićenom oznakom izvornosti. Zemljopisno područje ne mijenja se.

To ažuriranje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Gigondas

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. Mirna ružičasta vina

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 12,5 %.

U fazi pakiranja: – udio fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše 3 grama po litri.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s europskim propisima.

Crna i ružičasta vina uglavnom se proizvode od sorti grenache N, syrah N i mourvèdre N. Udio sorte grenache N u vinima iznosi najmanje 50 %.

Sorta grenache N mješavinama daje tanine i zaokruženost. Poštujući karakter vina, sorta syrah N u umjerenim količinama pojačava boju, aromatski intenzitet i mogućnost dozrijevanja. Sorta mourvèdre N, koja ima veliku antioksidativnu sposobnost, savršeno nadopunjuje sortu grenache N. Poboljšava aromatsku složenost, daje pikantne note i savršeno odgovara uzgoju u drvenim bačvama. Ružičasto vino zauzima vrlo mali udio u proizvodnji, ali zaslužuje veći interes, posebno zbog svoje punoće okusa. Boja mu je intenzivna, ružičasta s ljubičastim tonovima. Miris mu se ističe po aromi badema i kuhanog bobičastog voća. Okus mu je istodobno snažan i uravnotežen.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	14,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni udio kiselosti	u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	14,28
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Mirna crna vina

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 12,5 %.

U fazi pakiranja:

— udio jabučne kiseline iznosi najviše 0,3 grama po litri u fazi pakiranja,

— indeks ukupnih polifenola iznosi najmanje 45,

— udio fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše 3 grama po litri.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s europskim propisima.

Crna i ružičasta vina uglavnom se proizvode od sorti grenache N, syrah N i mourvèdre N. Udio sorte grenache N u vinima iznosi najmanje 50 %.

Sorta grenache N mješavinama daje tanine i zaokruženost. Poštujući karakter vina, sorta syrah N u umjerenim količinama pojačava boju, aromatski intenzitet i mogućnost dozrijevanja. Sorta mourvèdre N, koja ima veliku antioksidativnu sposobnost, savršeno nadopunjuje sortu grenache N. Poboljšava aromatsku složenost, daje pikantne note i savršeno odgovara uzgoju u drvenim bačvama. Crno vino starenjem postaje sve bolje te je svjetlucave, rubin crvene do granat tamnocrvene boje. Punog je i bogatog okusa te ima aromu mladog, vrlo zrelog šumskog voća crvenih i crnih plodova. Razvija note šumskog raslinja i tartufa.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	14,5

Opća analitička svojstva	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni udio kiselosti	u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	17,30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Mirna bijela vina

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih vina iznosi 12 %.

udio fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše 3 grama po litri.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s europskim propisima.

Bijela vina proizvode se od grožđa ili vina koja sadržavaju najmanje 70 % sorte clairette blanc.

Bijela vina proizvode se u trima zonama. Mineralna su i uravnotežena te imaju sjajnu, blijedu boju sa zelenim nijansama, koje odležavanjem mogu postati nešto intenzivnije i zlatnije.

Na uzvisinama bijele sorte, uglavnom Clairette, sporije sazrijevaju i dobivaju na svježini. Mineralnost je, pak, dobivena zahvaljujući vapnenačkim stijenama. Ta dva elementa vinima daju prozračnost.

Na koluvijima sorte bijelog grožđa poprimaju gustiju strukturu, no i dalje se može osjetiti vapnenac koji se može pronaći svugdje u Gigondasu.

Iz pijeska iz razdoblja miocena bijele sorte, osobito Clairette, dobivaju salinitet i aromatsku složenost.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	14,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni udio kiselosti	
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	17,30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Uzgoj vinove loze

Postupak uzgoja

— Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara,

— Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,50 četvornih metara. Ta je površina dobivena množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova u istom redu,

— Razmak između trsova u istom redu iznosi od 0,80 do 1,25 metara,

— Vinova loza reže se kratkom rezidbom (račvasti uzgojni oblik ili kordonac Royat) s najviše šest reznika. Svaki reznik ima najviše dva pupa.

— Razdoblje oblikovanja ili pomlađivanja kordonca Royat ograničeno je na dvije godine. Tijekom tog razdoblja odobren je uzgojni oblik jednostruki Guyot s najviše osam pupova na kraku i jednim reznikom s najviše dva pupa ili uzgojni oblik dvostruki Guyot s dva kraka na pet pupova i dva zamjenska reznika na dva pupa.

— Sorte Syrah N i Viognier B mogu se uzgajati u obliku jednostavni Guyot s najviše 8 pupova na kraku i najviše 1 ili 2 reznika na dva pupa.

Navodnjavanje se može odobriti.

2. Enološki postupci

Poseban enološki postupak

— Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi višoj od 40 °C,

— Zabranjena je upotreba komada drva,

— Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke.

Uz te odredbe, u pogledu enoloških postupaka vina moraju ispunjavati uvjete utvrđene na europskoj razini te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinos*

1. Crna i ružičasta vina

40 hektolitara po hektaru

2. Bijela vina

44 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na području općine Gigondas u departmanu Vaucluse na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2023.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Opis prirodnih i ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti*

U srcu južnih vinograda doline Rhône i priznato kao „Cru des Côtes du Rhône", područje zaštićene oznake izvornosti „Gigondas" neraskidivo je povezano s izvanrednim vapnenačkim masivom Dentelles de Montmirail, koji je impozantan i izniman zbog posebne erozije. Zemljopisno područje ograničeno je na općinu Gigondas u departmanu Vaucluse. Vinogradi su zasađeni na nadmorskoj visini od 160 do 400 metara, na područjima koja ljeti nisu izložena prekomjernom broju sunčanih sati. Njihov položaj na brežuljcima štiti ih od magle i proljetnog mraza te svake godine osigurava redovitu berbu. Klima je u punom smislu riječi provansalska, odnosno promjenjiva pod utjecajem ljetnih mediteranskih vrućina i snažnog vjetra mistrala. Kao i na cijelom mediteranskom području, tijekom ravnodnevice su moguće obilne padaline.

Vinova loza već je dvije tisuće godina glavni izvor prihoda u selu Gigondas u podnožju masiva Dentelles de Montmirail. Stvaranje prvih vinogradarskih područja pripisuje se vojnicima iz druge rimske legije. Proizvodnja i prepoznatljivost vina „Gigondas" neprestano su se povećavale u 19. stoljeću. Ta su vina na temelju ugleda te Zakona od 6. svibnja 1919. od 1924. zaštićena oznakom izvornosti „Gigondas".

Proizvodnja u općini „Gigondas", koja je prvotno bila dio zemljopisnog područja kontrolirane oznake izvornosti „Côtes du Rhône" (dekret od 19. studenoga 1937.), brzo je postala poznata po svojoj kvaliteti i identitetu vina. Ime te općine stoga se od 1951. može prirodno povezati s kontroliranom oznakom izvornosti „Côtes du Rhône", a kontrolirana oznaka izvornosti „Gigondas" priznata je dekretom od 6. siječnja 1971. te je tako postala dio obitelji „Crus des Côtes du Rhône".

Vinogradi su 2009. obuhvaćali površinu od 1 230 hektara s prosječnom proizvodnjom od 32 500 hektolitara.

Vina su podijeljena u tri boje. Najzastupljenija su crna vina, koja čine 99 % proizvodnje, a zatim slijede ružičasta i bijela. U posebnim podrumima proizvodi se 80 % vina.

8.2. *Uzročna veza*

Općina „Gigondas", koja se nekoć zvala „jucunditas", što na latinskom znači „radost i veselje", s pravom se može smatrati posebno pogodnom za proizvodnju vina poznatog identiteta i već dugo priznate kvalitete.

Zajednica ljudi u toj općini u prošlosti je znala na najbolji mogući način iskoristiti prirodna svojstva tog područja i idealno tlo za vinovu lozu te poštovati originalnost sirovine koja proizlazi iz obrade tla.

U srcu raskošnog krajobraza koji je pogodan zbog mezoklime koju stvara, unutar područja hrasta crnike i maslina, vinogradi su zasađeni na propusnom tlu koje smanjuje eroziju povezanu s oborinskim vodama i omogućuje brzo sušenje pažljivo odabranih čestica. U tlima su općenito povezane pogodna glinovita matrica te kontrolirana vodna bilanca i velika kamenitost koja, s jedne strane, pridonosi sušenju i, s druge strane, ima vrlo pozitivan toplinski učinak tijekom faze sazrijevanja grožđa. Brežuljci koji se izdižu nad maglom doline Rhône zbog svoje nadmorske visine (160 do 400 metara) i nagiba (sjever-sjeverozapad) nisu izloženi prekomjernom broju sunčanih sati ni proljetnom mrazu.

Klima općine Gigondas stoga omogućuje iskorištavanje svih prednosti provansalske klime, odnosno broja sunčanih sati i mistrala, hladnog i suhog vjetra koji ograničava razvoj kriptogamnih bolesti i povoljno utječe na prirodne koncentracije bobica, a da pritom, zahvaljujući zaštiti koju nudi lanac Dentelles de Montmirail, nije izložena njezinim nepovoljnim posljedicama.

Taj skup čimbenika, zajedno s radom te znanjem i iskustvom vinogradara koji se osobito odražavaju u izboru sorti vinove loze i primjeni obveznog razvrstavanja prilikom berbe, već dvije tisuće godina omogućuju priznavanje i razvoj ugleda te osobito očuvanje identiteta vina proizvedenih sa zaštićenom oznakom izvornosti Gigondas.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina, čini područje sljedećih općina u departmanu Vaucluse, na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 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, Visan.

Dodatni podaci o označivanju

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

a) – Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice:

   — ako je riječ o registriranoj lokaciji,

   — ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

b) – Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Cru des Côtes du Rhône" ili „Vignobles de la Vallée du Rhône". Uvjeti upotrebe veće zemljopisne jedinice „Vignobles de la Vallée du Rhône" jasno su utvrđeni sporazumom koji su potpisala različita navedena tijela za zaštitu i upravljanje.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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