C/2024/2129

2024.3.14.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/2129)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Az értesítés időpontja: 2023.12.18.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület**

A „Gigondas” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja és „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 3. pontja változtatás nélkül kiegészült a 2023. évi földrajzi kódexre (*Code officiel géographique*) való hivatkozással a hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás naprakésszé tétele érdekében.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – közvetlenül szomszédos terület” című pontja kiegészül ezzel a hivatkozással.

2. **Parcellákra osztott körülhatárolt terület**

A „Gigondas” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Parcellákra osztott körülhatárolt terület” című 2. pontja változtatás nélkül kiegészült a termelés földrajzi területén található, parcellákra osztott körülhatárolt terület illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyása dátumának aktualizálása érdekében. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére. A földrajzi terület nem változott.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Gigondas

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. Csendes rozé borok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %.

A kiszerelési műveletszakaszban: – az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A vörös- és rozé borok főként grenache N, syrah N és mourvèdre N szőlőfajtából készülnek. A grenache N aránya a borokban legalább 50 %.

A grenache N szőlőfajta tanninokkal és lekerekítettséggel gazdagítja a házasításokat. A kis mennyiségekben használt syrah N szőlőfajta – mindamellett, hogy megőrzi a bor jellegét – fokozza a színt, az aromaintenzitást és az érlelhetőséget. Az erős antioxidáns hatású mourvèdre N szőlőfajta tökéletesen kiegészíti a grenache N-t. Emeli az aromagazdagságot, fűszeres jegyeket kölcsönöz a bornak és kiválóan alkalmas a fahordós érlelésre. A rozé bor a termelés nagyon kis hányadát teszi ki, de különleges figyelmet érdemel, különösen a szájban keltett telt íze miatt. Színe lilás árnyalatokban játszó, élénk rózsaszínű. Illatát a mandulás és párolt bogyósgyümölcsös bukéja teszi különlegessé. A szájban keltett íze egyszerre erőteljes és kiegyensúlyozott.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	14,28
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Csendes vörösborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %.

A kiszerelési műveletszakaszban:

– az almasavtartalom a kiszerelési műveletszakaszban legfeljebb 0,3 gramm/liter,

– az összes polifenol-tartalom értéke legalább 45,

– az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A vörös- és rozé borok főként grenache N, syrah N és mourvèdre N szőlőfajtából készülnek. A grenache N aránya a borokban legalább 50 %.

A grenache N szőlőfajta tanninokkal és lekerekítettséggel gazdagítja a házasításokat. A kis mennyiségekben használt syrah N szőlőfajta – mindamellett, hogy megőrzi a bor jellegét – fokozza a színt, az aromaintenzitást és az érlelhetőséget. Az erős antioxidáns hatású mourvèdre N szőlőfajta tökéletesen kiegészíti a grenache N-t. Emeli az aromagazdagságot, fűszeres jegyeket kölcsönöz a bornak és kiválóan alkalmas a fahordós érlelésre. A vörösbor korral nemesedő bor, selyemfényű színe a rubintól a sötét gránátig terjed. A jó felépítésű, testes bor fiatalkorában nagyon érett piros és fekete gyümölcsös bukéval rendelkezik. Ez idővel a vadont idéző, avarra és szarvasgombára emlékeztető ízjegyekké alakul.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,5

Általános analitikai jellemzők	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	17,30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Csendes fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12 %.

Az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A fehérborok legalább 70 %-ban clairette blanc fajtájú szőlőből vagy borokból készülnek.

A fehérborok három szektorban készülnek, amelyek ásványosságukkal és egyensúlyukkal jutnak kifejezésre; színük csillogó, halvány árnyalatú, zöldes tükröződésekkel, amelyek az érlelés nyomán valamivel intenzívebb és aranysárga árnyalatokat kaphatnak.

Magasabb fekvés esetén a fehérszőlő-fajtáknak – főként a clairette-nek – előnyére válik a lassú érettség, amely kiemeli a frissességet. Az ásványosságot a mészkő szubsztrátum határozza meg. E két elem kombinációja légies dimenziót eredményez a borokban.

A kollúviumok kúpján a fehérszőlő-fajták valamivel sűrűbb anyagúak lesznek, miközben itt is kifejezésre jut a Gigondasban mindenütt megtalálható mészkő.

A miocén kori homokban a fehérszőlő-fajták – különösen a clairette – sósságot és aromás összetettséget mutatnak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	17,30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. A szőlőültetvény művelése

Művelési gyakorlat

– A sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter lehet.

– Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközeinek szorzataként kapható meg.

– Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,25 méter között kell lennie.

– A szőlőt rövidmetszéssel művelik (bakműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel), legfeljebb 6 csap meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.

– A Royat-kordonművelés kialakításának vagy megújításának időszaka 2 évig tarthat. Ezen időszak alatt megengedett az egyszerű Guyot-metszés, a félszálvesszőn legfeljebb 8 rüggyel, valamint egy legfeljebb 2 rüggyel rendelkező csap meghagyásával, vagy a kettős Guyot-metszés két, 5 rüggyel rendelkező szálvesszővel és két ugarcsappal, rajtuk 2–2 rüggyel.

– A syrah N és a viognier B szőlőfajták egyszerű Guyot-metszéssel metszhetők, legfeljebb 8 rüggyel a félszálvesszőn és 1 vagy 2 csappal, amelyeken legfeljebb 2 rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

2. Borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

– Tilos a leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése, amelynek során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

– Tilos fadarabokat használni.

– A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös- és rozé borok

Hektáronként 40 hektoliter

2. Fehérborok

Hektáronként 44 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése – a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a Vaucluse megyében található Gigondas település területén történik.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A kapcsolathoz hozzájáruló természeti és emberi tényezők leírása*

A „Gigondas” ellenőrzött eredetmegjelölés területe, amely a Rhône folyó völgyének déli részében fekvő és „Cru des Côtes du Rhône” néven ismert szőlőültetvények szívében található, elválaszthatatlanul összekapcsolódik az erózió hatására impozáns és látványos domborzati elemmé alakult Dentelles de Montmirail nevű különleges mészkőhegységgel. A földrajzi terület kizárólag a Vaucluse megyében található Gigondas települést foglalja magában. A szőlőültetvény 160 és 400 méter közötti tengerszint feletti magasságban helyezkedik el olyan területeken, amelyek tájolásukból adódóan védelmet biztosítanak a túl erős nyári napsütés ellen. Domboldali fekvése megvédi a ködöktől és a tavaszi fagyoktól, és minden évben egyenletes mennyiségű termést biztosít. Egymással ellentétes hatásokkal, a mediterrán nyári hőséggel és a misztrál erős széllökéseivel jellemzett éghajlata tipikus provence-i éghajlat. Mint általában az egész földközi-tengeri régióban, a tavaszi és az őszi napéjegyenlőség idején özönvízszerű esőzések lehetnek.

A Dentelles de Montmirail hegység lábánál elterülő Gigondas falu két évezred óta főként a szőlőből él. A 2. római légió katonáinak tulajdonítják az első szőlőbirtokok létrehozását. A XIX. században folyamatosan nőtt a „Gigondas” borok termelése és ismertsége. E hírnévnek köszönhetően az 1919. május 6-i törvény alapján már 1924 óta használják a borokhoz a „Gigondas” eredetmegjelölést.

Az eredetileg a „Côtes du Rhône” ellenőrzött eredetmegjelölés (1937. november 19-i rendelet) földrajzi területén belül nyilvántartott „Gigondas” megjelölés termékei hamar elismerést vívtak ki a borok minőségével és karakterességével. A település neve tehát már 1951-től természetes módon összeforrt a „Côtes du Rhône” ellenőrzött eredetmegjelölés nevével, a „Gigondas” ellenőrzött eredetmegjelölést pedig az 1971. január 6-i rendelettel ismerték el, és ezzel a „Crus des Côtes du Rhône” borok családjának része lett.

2009-ben a szőlőültetvények 1 230 hektár területet foglaltak el, az átlagosan termelt mennyiség pedig 32 500 hektoliter volt.

A borok három színben készülnek, a termelés 99 %-át kitevő vörösborokból, és kisebb mennyiségben rozé borokból és fehérborokból állnak. A borok 80 %-át magánpincészetekben állítják elő.

8.2. *Ok-okozati összefüggések*

„Gigondas”, amelynek korábbi neve „Jucunditas” volt, ami latinul „örömöt és vidámságot” jelent, joggal tekinthető ideális településnek a nagyon karakteres és régóta elismert minőségű borok előállításához.

A település lakóközössége a régmúlt időkben is képes volt kiaknázni e terület természetes adottságait, amely nagyszerű terepet biztosít a szőlőtermesztéshez, és meg tudta őrizni a föld megmunkálásával előállított alapanyag eredetiségét.

A gyönyörű és az itt kialakult mezoklímának köszönhetően kedvező körülményeket is biztosító táj szívében, az örökzöld tölgyekkel és olajfákkal övezett területen belül a szőlőültetvényeket jó vízáteresztő képességű talajokra ültették, amelyek mérséklik az elfolyó víz által okozott eróziót és lehetővé teszik a gondosan kiválasztott parcellák gyors kiszáradását. A talajok általában a megfelelő vízháztartáshoz kedvező agyagos kötőanyagot és nagyon sok követ tartalmaznak, ami egyrészt hozzájárul a talaj száradásához, másrészt nagyon kedvező hőhatást fejt ki a szőlő érési szakaszában. A Rhône miatt kialakuló ködtakarók felett elhelyezkedő lejtők (160 és 400 méter közötti) tengerszint feletti magassága és lejtése (északi-északnyugati fekvése) mind a túlzott napsütéstől, mind a tavaszi fagyoktól megkíméli a területet.

Gigondas éghajlata tehát lehetővé teszi, hogy a település a provence-i éghajlat valamennyi előnyét élvezze: a napsütést, valamint a gombabetegségek kialakulását mérséklő és a szőlőszemek természetes koncentrációját elősegítő, hideg és száraz misztrál szelet, ugyanakkor a Dentelles de Montmirail hegylánca által nyújtott védelemnek köszönhetően nem kell annak hátrányait is viselnie.

Mindezek a tényezők, valamint a szőlőtermesztők munkája és szakértelme, amelyek különösen a szőlőfajták kiválasztásában és a kötelező válogatás megkövetelésén keresztül a gondos szüretelésben nyilvánulnak meg, két évezred óta lehetővé tették a „Gigondas" ellenőrzött eredetmegjelöléssel előállított borok elismerését, hírnevük növelését, és mindenekelőtt az egyedi karakterük megőrzését.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület – a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – Vaucluse megye következő településeinek területét foglalja magában:

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.

A címkén feltüntethető kiegészítő feliratok

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:
   - kataszteri területről van szó,
   - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

b) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône" vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône" nagyobb földrajzi egység is. A „Vignobles de la Vallée du Rhône" nagyobb földrajzi egység használatára vonatkozó feltételeket a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezmény tartalmazza.

A termékleíráshoz vezető link

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