C/2024/2129

2024 3 14

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/2129)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) **17 straipsnio 5 dalį**

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Gigondas“

PDO-FR-A0143-AM04

Pranešimo data: 2023 12 18

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinė vietovė ir arčiausiai esanti vietovė**

Nuoroda „Gigondas“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius papildomas nuoroda į 2023 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą, nekeičiant IV dalies „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“, 1 dalies „Geografinė vietovė“ ir 3 dalies „Arčiausiai esanti vietovė“.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2023 m. galiojusia INSEE tvarkomo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Šia nuoroda papildoma bendrojo dokumento dalis „Geografinė vietovė“ ir dalis „Papildomos sąlygos. Arčiausiai esanti vietovė“.

2. **Nustatytas sklypų plotas**

Nuoroda „Gigondas“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius papildomas nekeičiant IV dalies „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ ir 2 dalies „Nustatytas sklypų plotas“ – atnaujinama data, kurią kompetentinga nacionalinė valdžios institucija patvirtino nustatytą geografinės gamybos vietovės sklypų plotą. Sklypų nustatymas reiškia geografinėje gamybos vietovėje esančių sklypų, kuriuose gali būti gaminamas šia saugomos kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimą. Geografinė vietovė nekeičiama.

Šis pakeitimas nedaro poveikio bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Gigondas

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Neputojantys rožiniai vynai

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Tai vynai, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12,5 %.

Išpilstymo etapu: - fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis ne didesnis nei 3 g/l.

Kiti analitiniai kriterijai atitinka ES teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Raudonieji ir rožiniai vynai daugiausia gaminami iš ‘Grenache N’, ‘Syrah N’ ir ‘Mourvèdre N’ veislės vynuogių. ‘Grenache N’ veislės vynuogių vyne turi būti ne mažiau nei 50 %.

‘Grenache N’ veislės vynuogės vynų mišiniams suteikia taninų ir švelnumo. ‘Syrah N’ veislė, naudojama saikingais kiekiais tam, kad būtų išsaugotos vynų savybės, mišiniui suteikia ryškesnę spalvą, intensyvesnį aromatą ir savybes, dėl kurių vynas tampa tinkamas brandinti. Dėl puikių antioksidacinių savybių ‘Mourvèdre N’ veislė tobulai papildo ‘Grenache N’ veislę. ‘Mourvèdre N’ padidina aromatų kompleksiškumą, suteikia prieskonių aromatą ir tobulai tinka brandinti medinėse statinėse. Rožiniai vynai sudaro labai mažą dalį visos produkcijos, tačiau jie tikrai verti dėmesio, visų pirma dėl sodrumo. Šiems vynams būdinga ryški rožinė spalva su violetiniais atspalviais. Jie išsiskiria migdolų ir virtų uogų pokvapiais. Skonis stiprus, bet subalansuotas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	14,28
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. Neputojantys raudonieji vynai

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Tai vynai, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12,5 %.

Išpilstymo etapu:

— obuolių rūgšties kiekis ne didesnis nei 0,3 g/l;

— bendras polifenolių rodiklis ne mažesnis nei 45;

— fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis ne didesnis nei 3 g/l.

Kiti analitiniai kriterijai atitinka ES teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Raudonieji ir rožiniai vynai daugiausia gaminami iš ‘Grenache N’, ‘Syrah N’ ir ‘Mourvèdre N’ veislės vynuogių. ‘Grenache N’ veislės vynuogių vyne turi būti ne mažiau nei 50 %.

‘Grenache N’ veislės vynuogės vynų mišiniams suteikia taninų ir švelnumo. ‘Syrah N’ veislė, naudojama saikingais kiekiais tam, kad būtų išsaugotos vynų savybės, mišiniui suteikia ryškesnę spalvą, intensyvesnį aromatą ir savybes, dėl kurių vynas tampa tinkamas brandinti. Dėl puikių antioksidacinių savybių ‘Mourvèdre N’ veislė tobulai papildo ‘Grenache N’ veislę. ‘Mourvèdre N’ padidina aromatų kompleksiškumą, suteikia prieskonių aromatą ir tobulai tinka brandinti medinėse statinėse. Raudonasis vynas yra tinkamas brandinti. Jam būdingi iš rubino į tamsią granatų spalvą pereinantys atspalviai. Daug taninų turintis stiprus vynas, kol jaunas, skleidžia gerai sunokusių raudonų ir juodų vaisių ir uogų aromatą. Brėsdamas jis įgauna laukinių pomiškio ir trumų pokvapių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14,5

Bendrosios analitinės savybės	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	17,30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. Neputojantys baltieji vynai

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Baltųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12 %.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis ne didesnis nei 3 g/l.

Kiti analitiniai kriterijai atitinka ES teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Baltieji vynai gaminami iš vynuogių arba vynų, pagamintų iš ne mažiau kaip 70 % ‘Clairette blanc’ veislės vynuogių.

Trijose vietovėse gaminami baltieji vynai pasižymi minerališkumu, yra subalansuoti, žvilgios, šviesios spalvos su žalsvais atspalviais; jie vynui brėstant gali tapti ryškesni, aukso spalvos.

Augdamos aukštai, baltųjų veislių, visų pirma ‘Clairette’, vynuogės noksta lėtai, tad įgauna gaivumo. Minerališkumo uogos įgyja iš klintinio substrato. Šių dviejų elementų derinys lemia vynų lengvumą.

Ant koliuvinio kūgio augančios baltųjų veislių vynuogės įgyja šiek tiek tankesnę tekstūrą, tačiau kartu jose justi klinčių, gausių visoje Žigondaso komunoje, įtaka.

Mioceno epochos smėlyje augančios baltųjų veislių, ypač ‘Clairette’, vynuogės pasižymi sūrumu ir aromatų kompleksiškumu.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	17,30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynmedžių auginimas

Auginimo praktika

— Atstumas tarp eilių negali viršyti 2,50 metro.

— Kiekvienam sodiniui skirtas didžiausias plotas – 2,50 kvadratinio metro. Šis plotas apskaičiuojamas atstumą tarp vynmedžių eilių padauginus iš atstumo tarp toje pačioje eilėje augančių sodinių.

— Atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje yra 0,80–1,25 metro.

— Vynmedžiai genimi trumpai (vėduokle arba Ruaja kordonu), paliekant ne daugiau kaip 6 ataugas. Ant kiekvienos ataugos būna ne daugiau kaip 2 pumpurai.

— Ruaja kordonu nugenėtų vynmedžių auginimo ar atželdinimo laikotarpis negali būti ilgesnis nei 2 metai. Šiuo laikotarpiu leidžiama genėti vienpečiu Giujo kordonu, ant ilgosios šakelės paliekant ne daugiau kaip 8 pumpurus ir 1 ataugą su ne daugiau kaip 2 pumpurais, arba dvipečiu Giujo kordonu, suformuojant dvi pusilges vaisines šakas po 5 pumpurus ir dvi ataugas, turinčias po 2 pumpurus.

— ‘Syrah N’ ir ‘Viognier B’ veislių vynmedžius galima genėti vienpečiu Giujo kordonu, ant ilgosios šakelės paliekant ne daugiau kaip 8 pumpurus. Taip pat paliekamos 1 arba 2 ataugos, turinčios ne daugiau kaip po 2 pumpurus.

Vynuogyną leidžiama drėkinti.

2. Vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

— Draudžiama nuimtas vynuoges termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje.

— Draudžiama naudoti medžio skiedras.

— Gaminant rožinius vynus draudžiama vynuoges apdoroti medžio anglimis, nesvarbu, ar jos naudojamos vienos, ar kartu su kitais preparatais.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

1. Raudonieji ir rožiniai vynai

   40 hektolitrų iš hektaro

2. Baltieji vynai

   44 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius imamas, vyndaryste užsiimama, o vynai gaminami ir brandinami Vokliūzo departamento Žigondaso komunoje, apibrėžtoje 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Gamtos ir žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas*

Pietiniuose Ronos slėnio vynuogynuose, kurie dar vadinami „Cru des Côtes du Rhône“, esanti saugomos kilmės vietos nuorodos „Gigondas“ teritorija yra neatsiejama nuo įspūdingo kalkingo Monmirajaus Nėrinių masyvo, kurio didingą ir stulbinantį reljefą suformavo erozija. Geografinė vietovė apima tik Vokliūzo departamento Žigondaso komuną. Vynuogynas auga 160–400 m aukštyje ant šlaitų, kurių ekspozicija vasarą apsaugo jį nuo pernelyg kaitrių saulės spindulių. Šlaitai saugo vynuogyną nuo rūko, pavasario šalnų ir kiekvienais metais užtikrina pastovų derlių. Klimatas būdingas Provansui: čia Vidužemio jūros pakrantei įprasti vasaros karščiai kontrastuoja su atšiauriu mistraliu. Kaip ir visame Vidužemio jūros regione, lygiadienio laikotarpiu čia gali pasitaikyti smarkių liūčių.

Jau du tūkstančius metų Monmirajaus Nėrinių papėdėje įsikūręs Žigondaso kaimas daugiausia gyvena iš vynuogyno. Manoma, kad pirmąsias vynmedžių valdas čia įkūrė antrojo romėnų legiono kariai. XIX a. „Gigondas“ vynų gamybos kiekis nuolat didėjo, o jų geras vardas sklido vis plačiau. Dėl tokio gero vardo, remiantis 1919 m. gegužės 6 d. priimtu įstatymu, šiems vynams 1924 m. suteikta kilmės vietos nuoroda „Gigondas“.

Nors iš pradžių „Gigondas“ produkcija buvo priskiriama saugomos kilmės vietos „Côtes du Rhône“ geografinei vietovei (1937 m. lapkričio 19 d. dekretas), netrukus šie vynai susilaukė pripažinimo už kokybę ir originalumą. Nuo 1951 m. komunos pavadinimas natūraliai siejamas su saugoma kilmės vietos nuoroda „Côtes du Rhône“, o 1971 m. sausio 6 d. dekretu vynams buvo suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Gigondas“, todėl jie patenka į vynų „Crus des Côtes du Rhône“ grupę.

2009 m. vynuogynai užėmė 1 230 hektarų, o per metus vidutiniškai buvo pagaminama 32 500 hektolitrų vyno.

Gaminami trijų spalvų vynai: raudonieji, kurie sudaro 99 proc. produkcijos, ir rožiniai ir baltieji vynai – šių gaminama gerokai mažiau. 80 proc. vynų pagaminama privačiose vyno daryklose.

8.2. *Priežastiniai ryšiai*

Žigondaso komuna, kadaise vadinta „Jucunditas“ (išvertus iš lotynų kalbos – džiaugsmas, linksmybė), gali pelnytai būti laikoma palankia vieta išskirtinės tapatybės, jau ilgą laiką kokybe pasižyminčių vynų gamybai.

Šios komunos bendruomenė nuo seno geba išnaudoti gamtines šios vietovės – vynuogynams tobulai tinkančios žemės – savybes ir išsaugoti žaliavos, išgaunamos dirbant šią žemę, originalumą.

Puikiame ir dėl savito mezoklimato palankiame kraštovaizdyje, akmeninių ąžuolų ir alyvmedžių apsuptyje, įveistas vynuogynas auga pralaidžiame dirvožemyje, sulaikančiame vandens srautų keliamą eroziją, todėl kruopščiai atrinkti sklypai greitai nusausėja. Dirvožemis daugiausia molingas, palankus drėgmei kontroliuoti, o didelis jo akmeningumas prisideda prie dirvožemio nusausėjimo ir turi labai teigiamą šiluminį poveikį vynuogių nokimo etapu. Kadangi vynuogynas auga ant aukštų šlaitų (160–400 m), virš Roną gaubiančių ūkanų, ir jie palinkę šiaurės ir šiaurės vakarų kryptimi, išvengiama tiek pernelyg didelio saulėtumo, tiek pavasarinių šalnų.

Taigi Žigondaso komunos klimato privalumai yra tokie, kaip ir Provanso klimato: čia saulėta ir pučia mistralis – šaltas sausas vėjas, mažinantis grybinių ligų plitimo pavojų ir didinantis natūralią uogų koncentraciją, bet nesukeliantis nepatogumų, nes nuo jo apsaugo Monmirajaus Nėrinių grandinė.

Dėl visų šių veiksnių, taip pat dėl vyndarių darbo ir patirties, kuri visų pirma pasireiškia jų mokėjimu parinkti veisles ir derliaus kokybės užtikrinimu būtinai rūšiuojant vynuoges, jau du tūkstančius metų Žigondaso vietovėje gaminami vynai yra vertinami, jų žinomumas vis labiau auga, o svarbiausia – išlaikoma jų tapatybė.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Arčiausiai esanti vietovė, kuriai taikoma su vyndaryste, vyno gamyba ir brandinimu susijusi nukrypti leidžianti nuostata, apima toliau nurodytų Vokliūzo departamento komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

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.

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

a) Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnę geografinę vietovę, jeigu ji:

   — įtraukta į kadastrą;

   — nurodyta derliaus deklaracijoje;

b) vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti didesnę geografinę vietovę „Cru des Côtes du Rhône“ arba „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Didesnės geografinės vietovės pavadinimo „Vignobles de la Vallée du Rhône“ naudojimo sąlygos nustatytos atitinkamų apsaugos ir valdymo institucijų pasirašytoje sutartyje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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