Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2024/2129

14.3.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/2129)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Paziņojuma datums: 18.12.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Ģeogrāfiskais apgabals un tiešās apkaimes apgabals**

Lai dotu atsauci uz jaunāko, 2023. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, ar nosaukumu “Gigondas” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir atjaunināta IV iedaļas “Apgabali un zonas, kurās tiek veiktas dažādas darbības” 1. punktā “Ģeogrāfiskais apgabals” un 3. punktā “Tiešās apkaimes apgabals”.

Šis redakcionālais grozījums ļauj ģeogrāfisko apgabalu identificēt, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) izdotā oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2023. gada redakciju un juridiski noteikt ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Vienoto dokumentu ar šo atsauci papildina punktā “Ģeogrāfiskais apgabals”, kā arī punktā “Papildu nosacījumi: tiešās apkaimes apgabals”.

2. **Noteiktais zemesgabalu apgabals**

Lai atjauninātu datumu, kurā kompetentā valsts iestāde apstiprinājusi ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā ietilpstošo noteikto zemesgabalu apgabalu, ar nosaukumu “Gigondas” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir grozīta IV iedaļas “Apgabali un zonas, kurās tiek veiktas dažādas darbības” 2. punktā “Noteiktais zemesgabalu apgabals”. Zemesgabalu apgabala robežu noteikšana nozīmē ar attiecīgo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai piemērotu zemesgabalu noteikšanu ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā. Ģeogrāfiskā apgabala robežas nemainās.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Gigondas

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīnu apraksts**

1. Nedzirkstošie sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

Šo vīnu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 12,5 %.

Fasēšanas posmā: – fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Sarkanvīnus un sārtvīnus ražo galvenokārt no vīnogu šķirnēm "Grenache N", "Syrah N" un "Mourvèdre N". "Grenache N" īpatsvars vīnos ir vismaz 50 %.

Šķirņu salikumā "Grenache N" nodrošina, ka vīns ir tanīniem bagāts un pilnestīgs. "Syrah N" šķirnes vīnogas, kas pievienotas nelielā daudzumā un ievērojot vīna raksturu, paspilgtina vīna krāsu, izceļ tā aromāta intensitāti un uzlabo izturēšanas potenciālu. Ar "Mourvèdre N" šķirnes vīnogām, pateicoties to spēcīgajai antioksidējošajai iedarbībai, var lieliski papildināt "Grenache N" šķirnes vīnogas. Tās dažādo aromāta buķeti, piešķir vīnam pikantuma notis un padara to izcili piemērotu kopšanai koka mucās. Sārtvīns veido ļoti nelielu produkcijas daļu, taču īpaši piesātinātās garšas dēļ tas ir sevišķi interesants. Tas ir koši sārtā krāsā ar violetām nokrāsām. Aromātā izceļas mandeļu un savārītu ogu buķete. Nobaudot vīns ir reibinošs, tomēr garša ir līdzsvarota.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	14,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	14,28
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Nedzirkstošie sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Šo vīnu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 12,5 %.

Fasēšanas posmā:

— ābolskābes saturs fasēšanas posmā nepārsniedz 0,3 gramus uz litru,

— kopējo polifenolu rādītājs ir vismaz 45,

— fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Sarkanvīnus un sārtvīnus ražo galvenokārt no vīnogu šķirnēm "Grenache N", "Syrah N" un "Mourvèdre N". "Grenache N" īpatsvars vīnos ir vismaz 50 %.

Šķirņu salikumā "Grenache N" nodrošina, ka vīns ir tanīniem bagāts un pilnestīgs. "Syrah N" šķirnes vīnogas, kas pievienotas nelielā daudzumā un ievērojot vīna raksturu, paspilgtina vīna krāsu, izceļ tā aromāta intensitāti un uzlabo izturēšanas potenciālu. Ar "Mourvèdre N" šķirnes vīnogām, pateicoties to spēcīgajai antioksidējošajai iedarbībai, var lieliski papildināt "Grenache N" šķirnes vīnogas. Tās dažādo aromāta buķeti, piešķir vīnam pikantuma notis un padara to izcili piemērotu kopšanai koka mucās. Sarkanvīns ir ilgi uzglabājams, tas ir zaigojošā rubīnsarkanā līdz tumši granātsarkanā krāsā. Neizturētam sarkanvīnam raksturīgs spēcīgs, dāsns aromāts ar sarkano ogu un labi nogatavojušos melno ogu buķeti. Izturot tas iegūst dabīga pameža un trifeļu nianses.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	14,5

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	17,30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. Nedzirkstošie baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 12 %.

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs šajos vīnos nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Baltvīnus iegūst no vīnogām vai vīniem, kuros vismaz 70 % ir "Clairette blanc" šķirnes vīnogas.

Baltvīni tiek ražoti trijos apgabala sektoros, kas izceļas ar savu mineralitāti un līdzsvarotību, un šiem vīniem piemīt spoža, gaiša krāsa ar zaļiem atspulgiem. Izturēšanas gaitā tie var iegūt nedaudz dziļākas, zeltainas nokrāsas.

Baltogu šķirnes, galvenokārt "Clairette", kuras audzētas augstākās vietās, nobriest lēni, atraisot garšas svaigumu. Mineralitāti nodrošina kaļķakmens substrāts. Šo divu elementu kombinācija vīniem piešķir gaisīguma dimensiju.

Uz koluviālajiem nogulumiem augošas baltogu šķirnes iegūst nedaudz blīvāku struktūru, turklāt vienlaikus izpaužas kaļķakmens klātbūtne, kurš *Gigondas* reģionā atrodams praktiski visur.

Miocēna smiltīs augošās baltogu šķirnēs, jo īpaši "Clairette", izpaužas sāļums un aromāta sarežģītība.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	14,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	17,30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīnogulāju kopšana

Audzēšanas prakse

— Rindstarpu platums nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus.

— Katrs vīnkoks aizņem ne vairāk kā 2,50 kvadrātmetrus. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar vienas rindas vīnkoku savstarpējo atstatumu.

— Atstatums starp vienas un tās pašas rindas vīnkokiem ir no 0,80 līdz 1,25 metriem.

— Vīnkokus apgriež īsi (vainagu veido kausveidā vai Ruajā [*Royat*] kordona formā), saglabājot ne vairāk par 6 augļzariem. Uz katra augļzara atstāj ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpurus.

— Ruajā kordona izveides vai atjaunošanas laiks nedrīkst būt ilgāks par 2 gadiem. Šajā laikposmā ir atļauta apgriešana pēc Gijo [*Guyot*] metodes vienpleca formā ar ne vairāk kā 8 vīnstīgu pumpuriem uz gari apgrieztā augļzara un ar vienu īso augļzaru ar ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpuriem vai pēc Gijo metodes divplecu formā ar 2 sānzariem ar 5 vīnstīgu pumpuriem uz katra un ar 2 īsajiem rezerves augļzariem ar 2 vīnstīgu pumpuriem uz katra.

— "Syrah N" un "Viognier B" šķirnes vīnkokus drīkst apgriezt pēc Gijo metodes vienpleca formā ar ne vairāk kā 8 vīnstīgu pumpuriem uz gari apgrieztā augļzara un 1 vai 2 īsajiem augļzariem ar ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpuriem uz katra.

Var tikt atļauta apūdeņošana.

2. Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

— Aizliegts novākto ražu termiski apstrādāt temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C.

— Aizliegts izmantot koksnes gabalus.

— Sārtvīnu gatavošanā aizliegts (atsevišķi vai kombinācijā ar citām sastāvdaļām preparātos) izmantot vīndarības ogles.

Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro arī attiecīgie pienākumi, kas minēti ES tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanvīni un sārtvīni

40 hektolitri no hektāra

2. Baltvīni

44 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīnu gatavošana un kopšana tiek nodrošināta *Vaucluse* departamenta *Gigondas* pašvaldības teritorijā, kāda tā noteikta 2023. gada oficiālajā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatorā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Bourboulenc B" jeb "Doucillon blanc"

"Brun argenté N" jeb "Vaccarèse"

"Cinsaut N" jeb "Cinsault"

"Clairette B"

"Clairette rose Rs"

"Counoise N"

"Grenache N"

"Grenache blanc B"

"Grenache gris G"

"Marsanne B"

"Mourvèdre N" jeb "Monastrell"

"Muscardin N"

"Piquepoul blanc B"

"Piquepoul noir N"

"Roussanne B"

"Syrah N" jeb "Shiraz"

"Terret noir N"

"Ugni blanc B"

"Viognier B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Saikni veicinošo dabas un cilvēkfaktoru apraksts*

Ronas ielejas [*Vallée du Rhône*] dienvidu vīndārzos, kuru vīni atzīti par "Cru des Côtes du Rhône", ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Gigondas" apzīmēto vīnu ieguvei izmantojamo vīnogu audzēšanas teritorija ir viena no tām, kas apvij kaļķakmens kalnu masīvu *Dentelles de Montmirail*. Tas ir iespaidīgs reljefa veidojums, ko īpaši gleznainu padarījusi erozijas ietekme. Ģeogrāfiskais apgabals ietver vienīgi *Gigondas* pašvaldības teritoriju *Vaucluse* departamentā. Vīnogulāji ir iestādīti 160–400 metru augstumā virs jūras līmeņa, tādā vērsumā, kas vasarā glābj tos no pārmērīgas saules gaismas. Izvietojums uz nogāzēm stādījumus pasargā no miglas un pavasara salnām un katru gadu nodrošina prognozējama apjoma ražu. Apgabalā valda tipisks Provansas klimats – tam raksturīgs kontrasts starp karstajām Vidusjūras piekrastes vasarām un skarbo mistrāla vēju. Tāpat kā visā Vidusjūras reģionā, ekvinokcijas periodā apgabalā var būt spēcīgas lietusgāzes.

Jau divas tūkstošgades *Gigondas* ciematā, kurš atrodas *Dentelles de Montmirail* pakājē, galvenais iztikas avots ir bijusi vīnkopība. Tiek uzskatīts, ka pirmās vīnkopības saimniecības izveidojuši Romas impērijas otrā leģiona kareivji. XIX gadsimtā "Gigondas" vīnu ražošanas apjoms un reputācija turpināja augt un uzlaboties. Pateicoties šai reputācijai un pamatojoties uz 1919. gada 6. maija likumu, šos vīnus kopš 1924. gada apzīmē ar cilmes vietas nosaukumu "Gigondas".

Sākotnēji "Gigondas" produkciju (ar 1937. gada 19. novembra dekrētu) pieskaitīja ģeogrāfiskajam apgabalam, kurā ražo ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Côtes du Rhône" apzīmētos vīnus, taču drīz vien vīnu kvalitātes un raksturīgo īpašību dēļ to sāka atpazīt pašu par sevi. Kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam "Côtes du Rhône" no 1951. gada ir pievienots *Gigondas* pašvaldības nosaukums, bet ar 1971. gada 6. janvāra dekrētu tika atzīts kontrolētais cilmes vietas nosaukums "Gigondas", kas līdz ar to pieder arī pie "Crus des Côtes du Rhône" grupas.

2009. gadā šo vīndārzu platība bija 1 230 hektāru un vidējais ražošanas apjoms 32 500 hektolitru.

Vīnus ražo visās trijās krāsās: 99 % no produkcijas veido sarkanvīni, taču ir arī sārtvīni un baltvīni. 80 % šo vīnu tiek saražoti individuālās vīndarītavās.

8.2. *Cēloniskā saikne*

Gigondas senais nosaukums ir *Jucunditas*, kas latīņu valodā nozīmē "prieks un līksmība"; to pamatoti var uzskatīt par ļoti piemērotu vietu tādu vīnu ražošanai, kuriem ir spēcīga identitāte un izsenis atzīta kvalitāte.

Šīs teritorijas iedzīvotāji vēsturiski ir spējuši lietderīgi izmantot apgabala dabas iezīmes, kas izcili piemērotas vīnkopībai, un ir pratuši cienīt to izejvielu oriģinalitāti, kas iegūtas, apstrādājot šo zemi.

Vīndārzi šajā krāšņajā ainavā ar labvēlīgo mezoklimatu ir iekopti starp akmeņozolu un olīvkoku audzēm, ūdenscaurlaidīgās augsnēs, kuras mazina noteces ūdeņu izraisītu eroziju un nodrošina, ka rūpīgi izraudzītie zemesgabali ātri nosusinās. Augsnes lielākoties ir ar māla cilmiezi, kas izpaužas ar kontrolētu ūdensrežīmu un izteiktu akmeņainību, kura, no vienas puses, veicina nosusināšanos un, no otras puses, siltuma ziņā ļoti labvēlīgi ietekmē vīnogu nobriešanu. Stādījumi atrodas nogāzēs 160–400 metru augstumā virs jūras līmeņa, tāpēc līdz tiem nepaceļas Ronas upes migla, savukārt ziemeļu–ziemeļrietumu vērsums ļauj izbēgt gan no pārmērīgas saules gaismas, gan no pavasara salnām.

Tādējādi *Gigondas* pašvaldības teritorijā valdošais klimats ļauj pilnībā izmantot Provansas klimata sniegtās priekšrocības, proti, saules gaismu un auksto un sauso vēju (mistrālu), kas ierobežo kriptogāmisko slimību attīstību un veicina cukuru dabīgo koncentrēšanos ogās. No nelabvēlīgās klimata ietekmes teritoriju pasargā *Dentelles de Montmirail* kalnu grēda.

Šis faktoru kopums apvienojumā ar vīnkopju darbu un zinātību, kas īpaši izpaužas vīnogu šķirņu salikuma izvēlē un ražas kvalitātes nodrošināšanā ar obligātu šķirošanu, ir ļāvis divu tūkstošgažu garumā atzīt ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Gigondas" apzīmētos vīnus, vairot to labo slavu un it īpaši saglabāt to identitāti.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, paredzot atkāpi, noteikts vīnu vinifikācijai, gatavošanai un kopšanai, veido tālāk nosaukto pašvaldību teritorija, kāda tā ir 2023. gada oficiālajā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatorā:

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.

Papildu norādes marķējumā

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

a) Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu. Priekšnosacījumi:

   — tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta,

   — šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā.

b) Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu "Cru des Côtes du Rhône" vai "Vignobles de la Vallée du Rhône". Lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukuma "Vignobles de la Vallée du Rhône" izmantošanas nosacījumi ir noteikti līgumā, kas noslēgts starp dažādajām attiecīgajām aizsardzības un pārvaldības organizācijām.

Saite uz produkta specifikāciju

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