Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/2129

14.3.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/2129)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Datum van mededeling: 18.12.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid**

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Gigondas” zijn in punt IV – Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden, punt 1 – Geografisch gebied, en punt 3 – Gebied in de onmiddellijke nabijheid, geactualiseerd met een verwijzing naar de officiële geografische code van 2023, zonder dat er inhoudelijk iets verandert.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het geografische gebied te verwijzen naar de in 2023 geldende, door het Insee gepubliceerde versie van de officiële geografische code en de afbakening van het geografische gebied juridisch zeker te stellen.

Het enig document is aangevuld met deze verwijzing in het deel “Geografisch gebied” en het deel “Aanvullende voorwaarden - gebied in de onmiddellijke nabijheid”.

2. **Afgebakend perceelgebied**

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Gigondas” is in punt IV – Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden, punt 2 – Afgebakend perceelgebied, gewijzigd met het oog op de actualisering van de datum waarop de bevoegde nationale autoriteit een wijziging van het afgebakende perceelgebied binnen het geografische gebied heeft goedgekeurd, zonder dat er inhoudelijk iets verandert. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming. Het geografische gebied verandert niet.

Deze actualisering heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Gigondas

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

([1]) PB L 9 v an 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Niet-mousserende roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12,5 %.

Op het moment van de verpakking: - heeft de wijn een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 3 g/l.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de Europese regelgeving.

De rode en roséwijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van grenache N, syrah N en mourvèdre N. Het aandeel grenache N in de wijnen is vastgesteld op ten minste 50 %.

Het druivenras grenache N zorgt in de assemblages voor tanninen en rondheid. De toevoeging van een beperkte hoeveelheid van de variëteit syrah N intensiveert de kleur en de aroma's van de wijn en maakt hem geschikt voor rijping, zonder het karakter van de wijn te veranderen. Het ras mourvèdre N vormt door zijn sterke antioxidante werking een perfecte aanvulling op grenache N. Het vergroot de aromatische complexiteit, zorgt voor kruidige toetsen en is uiterst geschikt voor opvoeding op hout. De roséwijn maakt slechts een heel klein percentage van de productie uit maar verdient de nodige aandacht, met name door zijn body. De wijn heeft een uitgesproken roze kleur met een paarsige weerschijn. In de neus kenmerkt de wijn zich door een bouquet van amandelen en kleine gekookte vruchten. In de mond is de wijn zowel koppig als evenwichtig.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	14,28
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. Niet-mousserende rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12,5 %.

Op het moment van de verpakking heeft de wijn:

— een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,3 g/l;

— een gehalte aan totale polyfenolen van ten minste 45;

— een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 3 g/l.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de Europese regelgeving.

De rode en roséwijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van grenache N, syrah N en mourvèdre N. Het aandeel grenache N in de wijnen is vastgesteld op ten minste 50 %.

Het druivenras grenache N zorgt in de assemblages voor tanninen en rondheid. De toevoeging van een beperkte hoeveelheid van de variëteit syrah N intensiveert de kleur en de aroma's van de wijn en maakt hem geschikt voor rijping, zonder het karakter van de wijn te veranderen. Het ras mourvèdre N vormt door zijn sterke antioxidante werking een perfecte aanvulling op grenache N. Het vergroot de aromatische complexiteit, zorgt voor kruidige toetsen en is uiterst geschikt voor opvoeding op hout. De rode wijn is een bewaarwijn met een schitterende kleur van robijnrood tot donkerrood. Het is een stevige en genereuze wijn die als jonge wijn een bouquet van rode vruchten en overrijpe zwarte vruchten ontwikkelt, en later evolueert naar nuances van kreupelhout en truffel.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14,5

Algemene analytische kenmerken	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	17,30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. Niet-mousserende witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) bedraagt ten hoogste 3 g/l.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de Europese regelgeving.

De witte wijnen worden gemaakt van druiven of wijnen die voor ten minste 70 % uit clairette blanc bestaan.

De witte wijnen worden geproduceerd in drie sectoren, die tot uiting komen in hun mineraliteit en hun evenwicht, en hebben een glanzende, lichte kleur met groene toetsen, die bij veroudering iets intensere en gouden tonen kan krijgen.

Witte rassen die in hooggelegen gebieden worden geteeld, rijpen trager, waardoor frisheid ontstaat. De mineraliteit is dan weer afkomstig van het kalksteensubstraat. De combinatie van deze twee elementen geeft de wijnen een luchtig aspect.

Op de colluviumkegel krijgen de witte druivenrassen een iets dichtere structuur, terwijl ze de kalksteen die overal in Gigondas voorkomt, tot uitdrukking blijven brengen.

Op het zand uit het mioceen vertonen de witte druivenrassen, met name clairette,ziltheid en aromatische complexiteit.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	17,30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbouwpraktijken**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Beheer van de wijngaard

Teeltwijze

— De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 meter bedragen.

— Elke wijnstok moet over een grondoppervlak beschikken van maximaal 2,50 vierkante meter. Deze oppervlakte wordt berekend door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij.

— De ruimte tussen de wijnstokken op dezelfde rij bedraagt 0,80 à 1,25 meter.

— De wijnstokken worden kort gesnoeid (gobelet-snoei of cordon de Royat-snoei), met maximaal zes vruchttakken. Elke vruchttak heeft maximaal twee ogen.

— De periode van inrichting of verjonging blijft bij cordon de Royat-snoei beperkt tot twee jaar. Gedurende deze periode is enkele Guyot-snoei toegestaan met maximaal acht ogen op de langgesnoeide legger en een vruchttak met maximaal twee ogen of dubbele Guyot-snoei met twee verkorte leggers met vijf ogen en twee ingekorte vervangranken met twee ogen.

— Voor de rassen syrah N en viognier B is enkele Guyot-snoei toegestaan, met maximaal acht ogen op de langgesnoeide legger en een of twee vruchttakken met maximaal twee ogen.

Irrigatie mag worden toegestaan.

2. Oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

— Elke warmtebehandeling van de geoogste druiven bij een temperatuur van meer dan 40 °C is verboden.

— Het gebruik van stukjes hout is verboden.

— Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, als afzonderlijk product en in mengsels, verboden.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Rode en roséwijnen

40 hectoliter per hectare

2. Witte wijnen

44 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen moeten plaatsvinden op het grondgebied van de gemeente Gigondas in het departement Vaucluse, op basis van de officiële geografische code van 2023.

7. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Beschrijving van de natuurlijke en menselijke factoren die aan het verband bijdragen*

Het grondgebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Gigondas" maakt deel uit van het zuidelijke wijnbouwgebied van het Rhônedal en is als "cru des Côtes du Rhône" erkend. Het is onlosmakelijk verbonden met het opvallende kalkmassief van de Dentelles de Montmirail, een door erosie uitgehouwen indrukwekkend reliëf. Het geografische gebied bestrijkt alleen de gemeente Gigondas in het departement Vaucluse. De wijngaarden liggen op een hoogte van 160 à 400 meter en worden door hun ligging beschermd tegen een overmatige zomerzon. Dankzij hun ligging op een helling zijn ze beschut tegen nevel en voorjaarsvorst en verschaffen ze elk jaar een constante oogst. Er heerst een bij uitstek Provençaals klimaat, een contrastrijk klimaat dat beïnvloed wordt door de mediterrane zomerhitte en de krachtige mistral. Zoals overal in het hele Middellandse Zeegebied kan er rond de equinoxen sprake zijn van hevige regenval.

Al twee millennia leeft het dorp Gigondas, aan de voet van de Dentelles de Montmirail, hoofdzakelijk van de wijnbouw. De aanplant van de eerste wijngaarden wordt toegeschreven aan soldaten van het tweede Romeinse legioen. In de negentiende eeuw namen de productie en de bekendheid van de "Gigondas"-wijnen alsmaar toe. Steunend op die reputatie en op de wet van 6 mei 1919 werd vanaf 1924 de oorsprongsbenaming "Gigondas" gebruikt.

Oorspronkelijk viel de productie in "Gigondas" onder het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Côtes du Rhône" (decreet van 19 november 1937), maar de wijnen werden al snel erkend voor hun kwaliteit en karakter. De naam van de gemeente mocht dan, vanaf 1951, worden toegevoegd aan de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Côtes du Rhône" en bij decreet van 6 januari 1971 werd "Gigondas" erkend als gecontroleerde oorsprongsbenaming en zijn de wijnen op die manier tot de familie van de "Crus des Côtes du Rhône" gaan behoren.

In 2009 besloeg de wijngaard een oppervlakte van 1 230 hectare, met een gemiddelde productie van 32 500 hectoliter.

Er worden drie soorten wijn geproduceerd: rode wijnen, die goed zijn voor 99 % van de productie, en rosé en witte wijnen, die een veel kleiner aandeel vertegenwoordigen. 80 % van de wijnen wordt geproduceerd door particuliere wijnmakerijen.

8.2. *Causale interacties*

De gemeente "Gigondas", vroeger bekend als "jucunditas", hetgeen "vreugde en vrolijkheid" betekent in het Latijn, kan terecht worden aangemerkt als uitermate geschikt voor de productie van wijnen met een krachtig eigen karakter waarvan de kwaliteit van oudsher wordt erkend.

Het gebied is bij uitstek geschikt voor de wijnbouw en de inwoners van deze gemeente zijn erin geslaagd de natuurlijke kwaliteiten van dit gebied optimaal te benutten en het unieke karakter van de druiven die uit hun bewerking van de grond resulteren, te bewaren.

De wijngaarden zijn aangeplant te midden van een weelderig landschap met steeneiken en olijfbomen, dat een gunstig mesoklimaat oplevert, op waterdoorlatende gronden die erosie door afvloeiend water tegengaan en ervoor zorgen dat de zorgvuldig geselecteerde percelen snel weer opdrogen. De bodems bestaan over het algemeen uit een combinatie van klei, die bevorderlijk is voor een gecontroleerde waterhuishouding, en een groot aantal stenen, hetgeen de bodems enerzijds helpt opdrogen en anderzijds een positief effect op de temperatuur heeft tijdens de rijping van de druiven. De wijnheuvels liggen op een hoogte van 160 tot 400 meter, boven de nevel van het Rhônedal, wat de wijnstokken, samen met de oriëntatie (noordnoordwest) beschermt tegen overmatige zon en tegen voorjaarsvorst.

De gemeente Gigondas biedt dus alle voordelen van het Provençaalse klimaat, met name veel zonneschijn en de koude en droge mistral, die schimmelziekten helpt voorkomen en de natuurlijke concentraties in de druiven bevordert, zonder dat Gigondas er de nadelen van ondervindt dankzij de bescherming die wordt geboden door de Dentelles de Montmirail.

In de loop van twee millennia heeft dit geheel van factoren, in combinatie met de inspanningen en de deskundigheid van de wijnbouwers, die met name tot uiting komt bij de keuze van de druivenrassen en de pluk met een verplichte sortering van het fruit, geleid tot de erkenning en de bekendheid van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Gigondas” en er vooral voor gezorgd dat zij hun onderscheidende karakter hebben kunnen behouden.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie, de bereiding en de rijping van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Vaucluse op basis van de officiële geografische code van 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.

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Op het etiket van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

   — het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

   — die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

b) Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid “Cru des Côtes du Rhône” of “Vignobles de la Vallée du Rhône” worden vermeld. De voorwaarden voor het gebruik van de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” zijn vermeld in de tussen de verschillende beschermings- en beheersorganisaties gesloten overeenkomst.

Link naar het productdossier

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