C/2024/2129

14.3.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/2129)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Data comunicării: 18.12.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Arealul geografic și zona situată în imediata vecinătate**

În capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Gigondas”, în secțiunea IV (Arealele și zonele în care se realizează diverse operațiuni) se completează punctul 1 (Arealul geografic) și punctul 3°(Zona situată în imediata vecinătate) în vederea actualizării trimiterii la Codul geografic oficial din 2023, fără alte modificări.

Această modificare editorială face posibilă trimiterea la arealul geografic în raport cu versiunea Codului geografic oficial aflată în vigoare în 2023, publicată de INSEE, precum și asigurarea delimitării arealului geografic din punct de vedere juridic.

Se adaugă aceeași trimitere la documentul unic, la punctele „Arealul geografic” și „Condiții suplimentare – zona situată în imediata vecinătate”.

2. **Arealul parcelat delimitat**

În capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Gigondas”, în secțiunea IV (Arealele și zonele în care se realizează diverse operațiuni) se completează punctul 2 (Arealul parcelat delimitat) în vederea actualizării datei la care autoritatea națională competentă a aprobat arealul parcelat delimitat în cadrul arealului geografic de producție, fără alte modificări. Delimitarea parcelelor constă în identificarea, în cadrul arealului geografic de producție, a parcelelor propice pentru obținerea produsului cu denumire de origine protejată în cauză. Arealul geografic nu a fost modificat.

Această actualizare nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Gigondas

2. **Tipul indicației geografice:**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Vinuri roze liniștite

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 12,5 %.

În etapa de ambalare: - conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) este mai mic sau egal cu 3 grame pe litru.

Celelalte criterii analitice respectă normele Uniunii.

Vinurile roșii și roze sunt obținute, în cea mai mare parte, din soiurile Grenache N, Syrah N și Mourvèdre N. Proporția soiului Grenache N în vinuri este de cel puțin 50 %.

Soiul Grenache N conferă asamblărilor taninuri și corpolență. Asociat în cantități moderate, pentru a respecta caracterul vinului, soiul Syrah N consolidează culoarea, intensitatea aromatică și potențialul de învechire. Soiul Mourvèdre N, prin proprietățile sale antioxidante deosebite, reprezintă complementul perfect al soiului Grenache N, sporind complexitatea aromatică, conferind note picante și fiind perfect adaptat elevajului în recipiente din lemn. Vinul roze reprezintă o proporție foarte redusă din totalul producției, însă merită o atenție deosebită, în special datorită corpolenței sale la degustare. Culoarea sa este intensă, roz cu reflexii violacee. Aroma sa se distinge prin buchetul de migdale și de fructe mici fierte. Gustul său este în același timp intens și echilibrat.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	14,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	14,28
Conținutul maxim de dioxid de sulf total (în miligrame pe litru)	

2. Vinuri roșii liniștite

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 12,5 %.

În etapa de ambalare:

— conținutul de acid malic este mai mic sau egal cu 0,3 grame pe litru în etapa ambalării;

— indicele de polifenoli totali este mai mare sau egal cu 45;

— conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) este mai mic sau egal cu 3 grame pe litru.

Celelalte criterii analitice respectă normele Uniunii.

Vinurile roșii și roze sunt obținute, în cea mai mare parte, din soiurile Grenache N, Syrah N și Mourvèdre N. Proporția soiului Grenache N în vinuri este de cel puțin 50 %.

Soiul Grenache N conferă asamblărilor taninuri și corpolență. Asociat în cantități moderate, pentru a respecta caracterul vinului, soiul Syrah N consolidează culoarea, intensitatea aromatică și potențialul de învechire. Soiul Mourvèdre N, prin proprietățile sale antioxidante deosebite, reprezintă complementul perfect al soiului Grenache N, sporind complexitatea aromatică, conferind note picante și fiind perfect adaptat elevajului în recipiente din lemn. Vinul roșu este un vin destinat învechirii, cu o culoare catifelată care variază de la rubiniu la grena închis. Este un vin structurat, generos, care dezvăluie, în tinerețe, un buchet de fructe roșii și de fructe negre foarte coapte. Acesta evoluează, cu timpul, spre nuanțe puternice de subarboret și trufe.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	14,5

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	17,30
Conținutul maxim de dioxid de sulf total (în miligrame pe litru)	

3. Vinuri albe liniștite

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile albe prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 12 %.

Conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) este mai mic sau egal cu 3 grame pe litru.

Celelalte criterii analitice respectă normele Uniunii.

Vinurile albe sunt obținute din struguri sau din vinuri care conțin cel puțin 70 % Clairette Blanc.

Vinurile albe sunt produse în trei zone. Ele prezintă mineralitate și echilibru și au o culoare strălucitoare, deschisă, cu reflexe verzi, care pot deveni ușor mai intense și aurii odată cu învechirea.

La altitudine, soiurile de struguri albi, în principal Clairette, se coc lent, ceea ce le conferă prospețime. Mineralitatea, la rândul său, provine din substratul calcaros. Combinația acestor două elemente conferă vinurilor lejeritate.

Pe conul coluvial, soiurile de struguri albi capătă o structură ușor mai densă, reflectând în același timp prezența calcarului care se găsește peste tot în Gigondas.

Pe nisipurile miocene, soiurile de struguri albi, în special Clairette, prezintă salinitate și complexitate aromatică.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	14,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	17,30
Conținutul maxim de dioxid de sulf total (în miligrame pe litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Conducerea viței-de-vie

Practică de cultivare

— Distanța dintre rânduri nu poate să fie mai mare de 2,50 m.

— Fiecare butuc trebuie să dispună de o suprafață maximă de 2,50 m^2. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butucii de pe același rând.

— Distanța dintre butucii de pe același rând trebuie să fie între 0,80 m și 1,25 m.

— Plantele de viță-de-vie sunt tăiate prin metoda tăierii scurte (utilizând metoda „Gobelet” sau metoda „Cordon de Royat”), astfel încât să aibă maximum șase cepuri de rod. Fiecare cep de rod trebuie să aibă maximum doi ochi.

— Perioada de formare sau de regenerare pentru tipul de tăiere „Cordon de Royat” este limitată la 2 ani. În decursul acestei perioade, este autorizată utilizarea metodei Guyot simplu, cu maximum opt ochi pe coarda de rod și un cep de rod cu maximum 2 ochi sau metoda Guyot dublu, cu două corzi de rod având fiecare câte cinci ochi și două cepuri de înlocuire cu doi ochi fiecare.

— Metoda Guyot simplu, cu maximum opt ochi pe coarda de rod și cu unul sau două cepuri cu maximum doi ochi, poate fi utilizată pentru soiurile Syrah N și Viognier B.

Irigarea poate fi permisă.

2. Practici oenologice

Practică oenologică specifică

— se interzice orice tratament termic al recoltei la o temperatură de peste 40 °C;

— utilizarea de bucăți de lemn este interzisă;

— pentru elaborarea vinurilor roze, se interzice utilizarea cărbunilor de uz oenologic, singuri sau în amestec, în cadrul preparatelor.

În afara dispozițiilor menționate mai sus, în ceea ce privește practicile oenologice, vinurile trebuie să respecte obligațiile prevăzute la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

5.2. *Randamente maxime*

1. Vinuri roșii și roze

40 de hectolitri la hectar

2. Vinuri albe

44 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor se realizează pe teritoriul comunei Gigondas din departamentul Vaucluse, pe baza Codului geografic oficial din 2023.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Descrierea factorilor naturali și umani care contribuie la legătură*

Situat în inima plantațiilor viticole meridionale din Valea Ronului și recunoscut drept „Cru des Côtes du Rhône", teritoriul aferent denumirii de origine controlate „Gigondas" este indisociabil de remarcabilul masiv calcaros Dentelles de Montmirail, cu relieful său impozant și spectaculos, modelat prin eroziune. Arealul geografic acoperă teritoriul comunei Gigondas din departamentul Vaucluse. Plantația viticolă se află la o altitudine cuprinsă între 160 m și 400 m, iar expunerea terenului îi conferă protecție împotriva soarelui excesiv din timpul verii. Dispunerea pe pante protejează arealul împotriva ceții și a înghețurilor de primăvară și asigură în fiecare an o recoltă normală. Clima este provensală prin excelență, dominată de contrastul dintre căldurile verii mediteraneene și violențele Mistralului. La fel ca în întreaga regiune mediteraneeană, ploile pot fi torențiale în perioada echinocțiului.

De două milenii, activitatea principală a satului Gigondas, situat la poalele masivului Dentelles de Montmirail, este cultura viței-de-vie. Crearea primelor domenii viticole este atribuită soldaților celei de a doua legiuni romane. În secolul al XIX-lea, producția și celebritatea vinurilor „Gigondas" nu încetează să crească. Grație acestei reputații, în baza legii din 6 mai 1919, „Gigondas" devine denumire de origine încă din 1924.

Înregistrate inițial în cadrul arealului geografic al denumirii de origine controlate „Côtes du Rhône" (decretul din 19 noiembrie 1937), vinurile cu denumirea „Gigondas" sunt recunoscute rapid datorită calității și identității lor. Drept urmare, începând din 1951, numele comunei poate fi asociat în mod firesc denumirii de origine controlate „Côtes du Rhône". Prin decretul din 6 ianuarie 1971, „Gigondas" este recunoscută ca denumire de origine controlată, alăturându-se astfel familiei de vinuri „Crus des Côtes du Rhône".

În 2009, plantația viticolă acoperea o suprafață de 1 230 de hectare, cu o producție medie de 32 500 de hectolitri.

Se produc trei tipuri de vin: vinurile roșii, care reprezintă 99 % din producție, și o cantitate mult mai mică de vinuri roze și albe. Aproximativ 80 % din vinuri sunt produse de crame private.

8.2. *Interacțiuni cauzale*

Comuna „Gigondas", denumită odinioară „jucunditas", care înseamnă „bucurie și veselie" în limba latină, poate fi considerată, pe bună dreptate, o comună de predilecție pentru producerea unor vinuri cu o identitate puternică și cu o calitate recunoscută de multă vreme.

De-a lungul secolelor, comunitatea umană a acestei comune a știut să pună în valoare calitățile naturale ale teritoriului, perfect adaptat pentru cultivarea viței-de-vie, și să respecte originalitatea materiei prime obținute din activitatea sa agricolă.

Situată în inima unui peisaj pe cât de grandios pe atât de benefic prin mezoclima pe care o generează, într-o zonă de păduri de stejar și plantații de măslini, plantația viticolă a fost înființată pe soluri permeabile, care atenuează eroziunea provocată de apele de scurgere și permit uscarea rapidă a parcelelor selecționate cu grijă. Solurile combină, în general, o matrice argiloasă propice unui regim hidric controlat cu un puternic caracter pietros care, pe de o parte, contribuie la uscare și, pe de altă parte, are un impact termic foarte pozitiv în decursul etapei de coacere a strugurilor. Altitudinea pantelor (160 m - 400 m), situate deasupra cețurilor din zona Ronului, și orientarea lor (nord - nord-vest) evită atât însorirea excesivă, cât și înghețurile de primăvară.

Datorită climei sale, comuna Gigondas poate beneficia de toate avantajele climei provensale, însorirea și Mistralul (un vânt rece și uscat care limitează dezvoltarea bolilor criptogamice și favorizează concentrațiile naturale ale boabelor), fără a fi însă afectată de inconvenientele acesteia, grație protecției oferite de masivul Dentelles de Montmirail.

Acest ansamblu de factori, împreună cu munca și priceperea viticultorilor, care constau, în special, în alegerea soiurilor de struguri, respectarea perioadelor de recoltă și impunerea unei selecții obligatorii, au favorizat, de două milenii, recunoașterea, evoluția reputației și mai ales păstrarea identității vinurilor cu denumirea de origine controlată „Gigondas".

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor, este constituită din teritoriul următoarelor comune din departamentul Vaucluse, pe baza Codului geografic oficial din 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.

Mențiuni suplimentare referitoare la etichetare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

(a) Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura denumirea unei unități geografice mai mici, cu condiția:

— să fie vorba despre un loc înscris în cadastru;

— ca acest loc să figureze în declarația de recoltă.

(b) Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura denumirea unității geografice mai extinse „Cru des Côtes du Rhône" sau „Vignobles de la Vallée du Rhône". Condițiile de utilizare a denumirii unității geografice mai extinse „Vignobles de la Vallée du Rhône" sunt precizate în acordul semnat între diversele organisme de protecție și de gestionare în cauză.

Link către caietul de sarcini al produsului

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