C/2024/2129

14.3.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/2129)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Gigondas“

PDO-FR-A0143-AM04

Dátum oznámenia: 18.12.2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zemepisná oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti**

Kapitola I špecifikácie označenia „Gigondas“ sa bez zmeny dopĺňa v bode IV „Oblasti, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 1 – Zemepisná oblasť a bod 3 – Oblasť v bezprostrednej blízkosti“ s cieľom aktualizovať odkaz na úradný zemepisný kódex z roku 2023.

Táto formálna zmena umožňuje určiť zemepisnú oblasť odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE platné v roku 2023 a poskytnúť tak vymedzeniu zemepisnej oblasti právny základ.

V dôsledku tejto zmeny sa menia body „Zemepisná oblasť“ a „Ďalšie podmienky – oblasť v bezprostrednej blízkosti“ jednotného dokumentu.

2. **Vymedzená pozemková oblasť**

Kapitola I špecifikácie označenia „Gigondas“ sa bez zmeny dopĺňa v bode IV „Oblasti, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 2 – Vymedzená pozemková oblasť“ s cieľom aktualizovať dátum schválenia vymedzenej pozemkovej oblasti v rámci zemepisnej oblasti výroby príslušným vnútroštátnym orgánom. Vymedzenie pozemkov spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s chráneným označením pôvodu. Zemepisná oblasť sa nemení.

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Gigondas

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. Tiché ružové vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12,5 obj. %.

Vo fáze balenia: – Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) je najviac 3 gramy na liter.

Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Červené a ružové vína sa vyrábajú najmä z odrôd Grenache N, Syrah N a Mourvèdre N. Minimálny podiel odrody Grenache N vo vínach je stanovený na 50 %.

Odroda Grenache N vnáša do kupáží triesloviny a zaoblenosť. Odroda Syrah N, ktorá sa pridáva v menších množstvách v súlade s charakterom vína, vyzdvihuje farbu, aromatickú intenzitu a zlepšuje schopnosť fľašového vyzrievania. Odroda Mourvèdre N vďaka svojej vysokej antioxidačnej schopnosti skvele dopĺňa odrodu Grenache N. Podčiarkuje aromatickú komplexnosť, prináša korenisté tóny a dokonale sa hodí na zrenie v drevených sudoch. Ružové víno predstavuje veľmi malý podiel produkcie, no zasluhuje si veľkú pozornosť najmä pre svoju plnú chuť. Má výraznú intenzitu farby, sýtoružovú s fialkastými odleskmi. Vyznačuje sa mandľovým buketom a vôňou drobného vareného ovocia. Má opojnú a zároveň vyváženú chuť.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	14,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	14,28
Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Tiché červené vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12,5 obj. %.

Vo fáze balenia:

— Obsah kyseliny jablčnej je vo fáze balenia maximálne 0,3 g/l,

— index celkových polyfenolov je minimálne 45,

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) je najviac 3 gramy na liter.

Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Červené a ružové vína sa vyrábajú najmä z odrôd Grenache N, Syrah N a Mourvèdre N. Minimálny podiel odrody Grenache N vo vínach je stanovený na 50 %.

Odroda Grenache N vnáša do kupáží triesloviny a zaoblenosť. Odroda Syrah N, ktorá sa pridáva v menších množstvách v súlade s charakterom vína, vyzdvihuje farbu, aromatickú intenzitu a zlepšuje schopnosť fľašového vyzrievania. Odroda Mourvèdre N vďaka svojej vysokej antioxidačnej schopnosti skvele dopĺňa odrodu Grenache N. Podčiarkuje aromatickú komplexnosť, prináša korenisté tóny a dokonale sa hodí na zrenie v drevených sudoch. Červené víno je archívne víno, má iskrivú farbu, od rubínovej po tmavú granátovú. Kým je mladé, má toto plné robustné víno v bukete červené a vyzreté čierne ovocie. Časom sa rozvinú divoké tóny lesného podrastu a hľuzovky.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	14,5

Všeobecné analytické vlastnosti	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	17,30
Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Tiché biele vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) je maximálne 3 gramy na liter.

Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Biele vína sa vyrábajú z hrozna alebo vín s podielom odrody Clairette blanc vo výške najmenej 70 %.

Biele vína sa vyrábajú v troch sektoroch, ktoré im dodávajú minerálnosť a rovnováhu, majú žiarivú bledú farbu so zelenými odleskmi, ktoré v dôsledku vyzrievania môžu nadobudnúť o niečo intenzívnejšie a zlatistejšie tóny.

Biele odrody, najmä Clairette, na vyššie položených parcelách pomaly vyzrievajú, čím dosahujú správnu sviežosť. Minerálnosť súvisí s vápencovým substrátom. Kombinácia týchto dvoch prvkov dodáva vínam ľahkosť.

Na naplaveninách získavajú biele odrody o niečo väčšiu hustotu a opäť sa vyznačujú prítomnosťou vápenca, ktorý sa nachádza všade v Gigondase.

Pre biele odrody, najmä Clairette, pestované v miocénnom piesku je charakteristická slanosť a aromatická komplexnosť.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	14,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	17,30
Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovanie viniča

Pestovateľské postupy

— Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 metra.

— Maximálna dispozičná plocha krov je 2,50 m². Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialeností medzi krami v jednom rade.

— Vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,80 metra do 1,25 metra.

— Vykonáva sa krátky rez (vedenie Gobelet alebo kordón Royat) najviac so 6 čapíkmi. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká.

— Pri kordóne Royat platí, že jeho zapestovanie alebo zmladzovanie nesmie trvať dlhšie ako dva roky. Počas tohto obdobia sa povoľuje jednoduchý Guyotov rez najviac s 8 očkami na ťažni a jedným najviac dvojpúčikovým čapíkom alebo dvojitý Guyotový rez s 2 tyčami po 5 očiek a 2 posilňovacími dvojpúčikovými čapíkmi.

— Pri odrodách Syrah N a Viognier B možno používať jednoduchý Guyotov rez najviac s 8 očkami na ťažni a jedným alebo dvoma najviac dvojpúčikovými čapíkmi.

Možno povoliť zavlažovanie.

2. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

— Akékoľvek tepelné spracovanie zozberaného hrozna pri teplote vyššej ako 40 °C je zakázané.

— Používanie kúskov dreva je zakázané.

— Pri výrobe ružových vín je zakázané používať enologické aktívne uhlie, či už samostatne, alebo v prípravkoch.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Červené a ružové vína

   40 hektolitrov na hektár

2. Biele vína

   44 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území obce Gigondas v departemente Vauluse (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2023).

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Opis prírodných faktorov a ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Územie chráneného označenia pôvodu „Gigondas“ v južnej časti vinohradníckej oblasti v údolí Rhôny, uznané ako „Cru des Côtes du Rhône“, sa neodmysliteľne spája s neprehliadnuteľným vápencovým masívom Dentelles de Montmirail, impozantným, eróznou činnosťou vyformovaným horstvom. Zemepisná oblasť je vyhradená obci Gigondas v departemente Vaucluse. Vinohrad je vysadený v nadmorskej výške od 160 do 400 metrov na miestach s takou expozíciou, ktorá v letnom období chráni vinič pred silným slnečným žiarením. Poloha na svahoch ho chráni pred jarnými mrazmi a hmlami a každoročne zabezpečuje pravidelnú úrodu. Podnebie je typicky provensalské s kontrastmi stredomorských letných horúčav a prudkých poryvov mistrálu. V období slnovratu sa môžu vyskytovať prívalové dažde tak ako v celej stredomorskej oblasti.

Dedina Gigondas ležiaca na úpätí Dentelles de Montmirail sa živí už dve tisícročia hlavne vinohradníctvom. Založenie prvých vinohradníckych honov sa pripisuje vojakom z 2. rímskej légie. V 19. storočí sa výroba vín „Gigondas“ zväčšovala a šírilo sa ich dobré meno. Vďaka dobrej povesti sa vína začali od roku 1924, na základe zákona zo 6. mája 1919, predávať pod označením pôvodu „Gigondas“.

Hoci bola produkcia „Gigondas“ pôvodne zaregistrovaná v rámci zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu „Côtes du Rhône“ (vyhláškou z 19. novembra 1937), svojou kvalitou a identitou svojich vín si rýchlo získala uznanie. Názov tejto obce bolo teda možné od roku 1951 prirodzene pripojiť k názvu chráneného označenia pôvodu „Côtes du Rhône“ a následne bolo vyhláškou zo 6. januára 1971 uznané chránené označenie pôvodu „Gigondas“, ktoré sa tým začlenilo do skupiny „Crus des Côtes du Rhône“.

V roku 2009 vinohrady pokrývajú plochu 1 230 hektárov s priemernou produkciou 32 500 hektolitrov.

Produkujú sa tu 3 druhy vína – 99 % výroby predstavujú červené vína, pričom ružové a biele vína predstavujú len malé množstvo. 80 % vín vyrábajú súkromní vinári.

8.2. *Príčinný vzťah*

Obec Gigondas, kedysi nazývanú aj „Jucunditas“, čo v latinčine znamená „radosť a veselosť“, možno oprávnene považovať za obec, ktorá sa teší veľkej obľube pre produkciu vín so silnou identitou a s oddávna uznávanou vysokou kvalitou.

Komunita ľudí z tejto obce od minulosti dokázala zúročovať prírodné vlastnosti tohto územia, zeme skutočne zasľúbenej viniču, a rešpektovať jedinečnosť suroviny, ktorá je plodom jej rúk pri obrábaní zeme.

Uprostred dubín a olivových hájov, v krajine rovnako nádhernej ako blahodarnej vďaka mezoklíme, ktorú vytvára, je vinohrad vysadený na priepustných pôdach, kde zmierňuje eróziu spôsobenú povrchovými vodami a umožňuje rýchle vysúšanie starostlivo vybraných pozemkov. V pôdach sa spravidla spája ílovitý substrát priaznivý pre regulovaný vodný režim s výraznou kamenitosťou, ktorá na jednej strane prispieva k vysúšaniu pôdy a na druhej strane má veľmi pozitívne tepelné pôsobenie vo fáze dozrievania hrozna. Nadmorská výška svahov (160 až 400 metrov) vyčnievajúcich nad hmly na Rhône a ich sklon (sever-severo-západ) zabraňujú príliš silnému slnečnému žiareniu a tiež jarným mrazom.

Obec Gigondas môže tak vďaka svojej klíme ťažiť zo všetkých výhod provensalského podnebia, akými sú množstvo slnečného svitu a mistrál, chladný suchý vietor, ktorý bráni rozvoju hubových chorôb a podporuje prirodzené koncentrácie v bobuliach. Pritom nemusí znášať nevýhody takéhoto podnebia, a to vďaka ochrane, ktorú jej poskytuje pohorie Dentelles de Montmirail.

Všetky spomínané faktory spolu s prácou a praktickými a odbornými znalosťami vinohradníkov, prejavujúcimi sa najmä vo výbere odrodovej skladby a v dodržiavaní termínov zberu s predpísaným povinným triedením, prispievajú už dve tisícročia k prestíži, šíreniu dobrého mena, a najmä k zachovávaniu identity vín vyrábaných pod označením Gigondas.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z územia týchto obcí v departemente Vaucluse (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 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.

Doplňujúce informácie uvádzané na etiketách

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

a) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

   — ide o miestny názov zapísaný v katastri,

   — figuruje vo vyhlásení o úrode.

b) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Cru des Côtes du Rhône“ alebo „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Podmienky používania väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ sú uvedené v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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