C/2024/2129

14.3.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/2129)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Gigondas“

PDO-FR-A0143-AM04

Datum obvestila: 18. december 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Geografsko območje in območje v neposredni bližini**

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Gigondas“ je bilo v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, točka 1 Geografsko območje in točka 3 Območje v neposredni bližini, dopolnjeno brez sprememb s posodobitvijo sklica na uradni geografski kodeks iz leta 2023.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, v različici za leto 2023, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

V enotnem dokumentu je ta sklic vstavljen v točkah Geografsko območje in Dodatni pogoji – Območje v neposredni bližini.

2. **Razmejeno območje parcel**

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Gigondas“ je bilo v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, točka 2 Razmejeno območje parcel, dopolnjeno brez sprememb s posodobitvijo datuma, ko je pristojni nacionalni organ odobril razmejeno območje parcel na geografskem območju proizvodnje. Razmejitev parcel zajema opredelitev parcel na geografskem območju proizvodnje, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla. Geografsko območje ni spremenjeno.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Gigondas

2. **Vrsta geografske označbe:**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vin**

1. Mirna vina rosé

KRATEK OPIS

Vina imajo najmanj 12,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Ob pakiranju: — vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) je največ 3 grame na liter.

Druga analitska merila so v skladu z evropskimi predpisi.

Rdeča vina in vina rosé so pridelana predvsem iz sort grenache N, syrah N in mourvèdre N. Delež sorte grenache N v vinih je določen na najmanj 50 %.

Sorta grenache N pri zvrščanju prinaša tanine in polnost. Sorta syrah N, ki se dodaja v zmernih količinah, spoštuje značaj vina ter okrepi njegovo barvo, intenzivnost arom in primernost za staranje. Sorta mourvèdre N z veliko antioksidativno učinkovitostjo je popolno dopolnilo sorte grenache N. Izboljša aromatično kompleksnost, prispeva začimbne note in je popolna za zorenje v lesu. Vino rosé predstavlja zelo majhen delež proizvodnje, vendar si zasluži vso pozornost, zlasti zaradi polnega okusa. Je izrazite rožnate barve z vijoličastimi odtenki. Njegov vonj ima značilno cvetico po mandlju in kuhanem jagodičju. Njegov okus je opojen in hkrati uravnotežen.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	14,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	14,28
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Mirna rdeča vina

KRATEK OPIS

Vina imajo najmanj 12,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Ob pakiranju:

— vsebnost jabolčne kisline je največ 0,3 grama na liter,

— indeks skupnih polifenolov je 45 ali več,

— vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) je največ 3 grame na liter.

Druga analitska merila so v skladu z evropskimi predpisi.

Rdeča vina in vina rosé so pridelana predvsem iz sort grenache N, syrah N in mourvèdre N. Delež sorte grenache N v vinih je določen na najmanj 50 %.

Sorta grenache N pri zvrščanju prinaša tanine in polnost. Sorta syrah N, ki se dodaja v zmernih količinah, spoštuje značaj vina ter okrepi njegovo barvo, intenzivnost arom in primernost za staranje. Sorta mourvèdre N z veliko antioksidativno učinkovitostjo je popolno dopolnilo sorte grenache N. Izboljša aromatično kompleksnost, prispeva začimbne note in je popolna za zorenje v lesu. Rdeče vino je starano vino sijoče barve, ki sega od rubinasto do temno granatno rdeče. Mlado vino je dobro strukturirano, darežljivo in ima cvetico po zelo zrelem rdečem in črnem jagodičju. S časom razvije divjinske zaznave po podrasti in gomoljikah.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	14,5

Splošne analitske lastnosti	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	17,30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Mirna bela vina

KRATEK OPIS

Bela vina imajo najmanj 12-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) je največ 3 grame na liter.

Druga analitska merila so v skladu z evropskimi predpisi.

Bela vina se proizvajajo iz grozdja ali vin, pri katerih je uporabljenih najmanj 70 % grozdja sorte clairette blanc.

Bela vina se proizvajajo v treh sektorjih, ki se izražajo s svojo mineralnostjo in uravnoteženostjo ter imajo sijočo, svetlo barvo z zelenimi odtenki, s staranjem pa lahko dobijo nekoliko izrazitejše in zlate note.

V višjih legah imajo bele sorte vinske trte, predvsem sorta clairette, koristi od počasnega zorenja, ki jim daje svežino. Mineralnost pa izhaja iz apnenčaste podlage. Splet teh dveh elementov vinom daje zračnost.

Bele sorte vinske trte na talni podlagi, sestavljeni iz naplavin, dosežejo nekoliko večjo gostoto, kar je ponovno izraz prisotnosti apnenca, ki je v vasi Gigondas vseprisoten.

V miocenskih peskih bele sorte vinske trte, zlasti sorta clairette, izražajo slanost in aromatično kompleksnost.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	14,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	17,30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Vzgoja vinograda

Pridelovalna praksa

— Razmik med vrstami ne sme biti večji od 2,50 m.

— Vsak trs ima na voljo največ 2,50 kvadratnega metra površine. Ta površina se pridobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med stebli trsa v isti vrsti.

— Razmik med trsi v isti vrsti je med 0,80 metra in 1,25 metra.

— Trsi se obrezujejo s kratko rezjo (kotlasta ali kordonska oblika royat) z največ šestimi rezniki. Vsak reznik ima največ dve očesi.

— Obdobje vzgoje ali pomlajevanja za kordonsko obliko royat je omejeno na dve leti. V tem obdobju je dovoljena rez enojni guyot z največ osmimi očesi na šparonu in enim reznikom z največ dvema očesoma ali rez dvojni guyot z dvema šparonoma s petimi očesi in dvema nadomestnima reznikoma s po dvema očesoma.

— Sorti syrah N in viognier B se lahko obrezujeta z rezjo na enojni guyot in z največ osmimi očesi na šparonu in enim ali dvema reznikoma z največ dvema očesoma.

Namakanje je dovoljeno.

2. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

— Prepovedana je vsakršna toplotna obdelava potrganega grozdja nad 40 °C.

— Prepovedana je uporaba lesenih trsk.

— Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2. *Največji donosi*

1. Rdeča vina in vina rosé

   40 hektolitrov na hektar

2. Bela vina

   44 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev grozdja, vinifikacija, obdelava in zorenje vina potekajo na ozemlju občine Gigondas v departmaju Vaucluse po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2023.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Opis naravnih in človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi*

Območje kontrolirane označbe porekla „Gigondas“, ki je priznana vinorodna lega „Cru des Côtes du Rhône“ in leži sredi južnih vinorodnih predelov doline reke Rone, je del znamenitega apnenčastega masiva Dentelles de Montmirail, katerega veličasten in nenavaden relief je izoblikovala erozija. Geografsko območje je občina Gigondas v departmaju Vaucluse. Vinogradi se nahajajo na legah, ki ščitijo pred pretirano poletno osončenostjo, na nadmorski višini od 160 do 400 metrov. Njihova lega na gričih jih ščiti pred meglo in spomladanskimi pozebami ter zagotavlja vsakoleten stalen pridelek. Podnebje je provansalsko v pravem pomenu besede, to je podnebje nasprotij z vročimi sredozemskimi poletji in močnim mistralom. Tako kot v celi sredozemski regiji so v obdobjih enakonočja možni hudi nalivi.

Vas Gigondas, ki leži ob vznožju masiva Dentelles de Montmirail, že dve tisočletji živi predvsem od vinske trte. Ustanovitev prvih vinogradniških posestev se pripisuje vojakom 2. rimske legije. V 19. stoletju sta se proizvodnja in sloves vin „Gigondas“ nenehno povečevala. Leta 1924 je bila na podlagi zakona z dne 6. maja 1919 za ta ugledna vina vložena zahteva za priznanje označbe porekla „Gigondas“.

Vina „Gigondas“, ki so bila prvotno vključena v geografsko območje kontrolirane označbe porekla „Côtes du Rhône“ (odlok z dne 19. novembra 1937), so bila hitro prepoznana po svoji kakovosti in posebni identiteti. Zato se lahko od leta 1951 ime občine naravno povezuje z imenom kontrolirane označbe porekla „Côtes du Rhône“, z odlokom z dne 6. januarja 1971 pa je bila priznana kontrolirana označba porekla „Gigondas“, ki se je tako vključila v družino vin z vinorodne lege „Crus des Côtes du Rhône“.

Vinorodno območje je leta 2009 merilo približno 1 230 hektarjev, povprečna letna proizvodnja pa je znašala 32 500 hektolitrov.

Vina se po barvi delijo na tri barve, in sicer rdeča vina, ki predstavljajo 99 % proizvodnje, ter vina rosé in bela vina, ki se proizvajajo v manjšem obsegu. 80 % vina proizvedejo zasebne kleti.

8.2. *Medsebojni vzročni vplivi*

Vas Gigondas, ki se je v preteklosti imenovala *jucunditas*, kar v latinščini pomeni veselje in radost, upravičeno velja za idealno občino za proizvodnjo vin z močno identiteto in dolgo priznano kakovostjo.

Skupnost ljudi te občine je že v preteklosti znala izkoristiti naravne danosti tega ozemlja, kjer je vinska trta našla svoj dom, in spoštovati izvirnost surovine, ki jo pridobiva z obdelovanjem zemlje.

V srcu te veličastne in po mezoklimi prijazne pokrajine, na območju, kjer rastejo črničevje in oljke, ležijo vinogradi na prepustnih tleh, ki zmanjšujejo erozijo zaradi odtekanja padavinske vode in omogočajo hitro sušenje skrbno izbranih parcel. Tla so na splošno sestavljena iz glinaste podlage, ugodne za obvladovanje zalog vode, z veliko kamenja, ki po eni strani prispeva k sušenju in ima po drugi strani dobrodejen toplotni vpliv med zorenjem grozdja. Višina gričev (od 160 metrov do 400 metrov), ki se dvigajo nad meglo reke Rone, in njihova usmerjenost (sever–severozahod) preprečujeta pretirano osončenost in spomladanske pozebe.

Podnebje občine Gigondas tako uživa vse prednosti provansalskega podnebja: osončenost in mistral, suh in mrzel veter, ki omejuje razvoj glivičnih bolezni in spodbuja naravno zgoščevanje soka v jagodah, pred slabostmi pa ga ščiti gorska veriga Dentelles de Montmirail.

Vsi ti dejavniki v povezavi z delom ter strokovnim znanjem in spretnostmi vinogradnikov, ki se kažejo zlasti v sortnem sestavu in pazljivem ravnanju s potrganim grozdjem, ki se obvezno prebira, že tisočletja omogočajo priznanje, razvoj slovesa in predvsem ohranjanje identitete vina, proizvedenega na območju kontrolirane označbe porekla „Gigondas“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vina, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2023 obsega ozemlje naslednjih občin departmaja Vaucluse:

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 in Visan.

Dodatne navedbe pri označevanju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

(a) – Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

— gre za kraj, zaveden v katastru,

— je ta naveden v prijavi pridelka.

(b) – Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede večja geografska enota „Cru des Côtes du Rhône“ ali „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Pogoji za uporabo večje geografske enote „Vignobles de la Vallée du Rhône“ so opredeljeni s sporazumom, podpisanim med različnimi zadevnimi organi za zaščito in upravljanje.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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