C/2024/2129
14.3.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/2129)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Datum för meddelandet: 18.12.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Geografiskt område och omedelbart närområde**

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen för beteckningen ”Gigondas” har punkt 1 ”Geografiskt område” och punkt 3 ”Omedelbart närområde” ändrats, utan ytterligare ändringar, för att uppdatera hänvisningen till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till den version av den officiella geografiska kodexen, som ges ut av den franska nationella statistikbyrån INSEE (*L'Institut national de la statistique et des études économiques*) och som gällde år 2023, och juridiskt säkerställa det geografiska områdets avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med samma hänvisning under rubrikerna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

2. **Avgränsat odlingsområde**

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen för beteckningen ”Gigondas” har punkt 2 ”Avgränsat odlingsområde” ändrats, utan ytterligare ändringar, för att uppdatera datumet för den behöriga nationella myndighetens godkännande av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska produktionsområdet. Avgränsningen av odlingsområdet handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordbrukslotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda skyddade ursprungsbeteckningen. Det geografiska området förblir oförändrat.

Dessa uppdateringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Gigondas

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Stilla roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 12,5 volymprocent.

Vid buteljering: Halten av jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst 3 gram per liter.

Övriga analytiska kriterier följer EU:s regelverk.

De röda vinerna och rosévinerna tillverkas främst av druvsorterna grenache N, syrah N och mourvèdre N. Andelen grenache N i vinerna är minst 50 %.

Druvsorten grenache N för med sig tanniner och rundhet i blandningarna. I små mängder, och med hänsyn till vinets karaktär, stärker druvsorten syrah N färgen, den aromatiska intensiteten och lagringsegenskaperna. Druvsorten mourvèdre N är, tack vare de kraftfulla antioxiderande egenskaperna, det perfekta komplementet till druvsorten grenache N. Den stärker den aromatiska komplexiteten, för med sig kryddiga toner och lämpar sig mycket bra för lagring på ekfat. Rosévinet utgör en mycket liten del av produktionen, men förtjänar i högsta grad att uppmärksammas – främst tack vare den fylliga smaken. Färgen är intensivt rosa med violetta skiftningar. Doften kännetecknas av mandel och syltade bär. Smaken är både kraftig och balanserad.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	14,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	14,28
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Stilla röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 12,5 volymprocent.

Vid buteljering:

— Halten av äppelsyra är högst 0,3 gram per liter vid buteljering.

— Totala polyfenolhalten är minst 45.

— Halten av jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst 3 gram per liter.

Övriga analytiska kriterier följer EU:s regelverk.

De röda vinerna och rosévinerna tillverkas främst av druvsorterna grenache N, syrah N och mourvèdre N. Andelen grenache N i vinerna är minst 50 %.

Druvsorten grenache N för med sig tanniner och rundhet i blandningarna. I små mängder, och med hänsyn till vinets karaktär, stärker druvsorten syrah N färgen, den aromatiska intensiteten och lagringsegenskaperna. Druvsorten mourvèdre N är, tack vare de kraftfulla antioxiderande egenskaperna, det perfekta komplementet till druvsorten grenache N. Den stärker den aromatiska komplexiteten, för med sig kryddiga toner och lämpar sig mycket bra för lagring på ekfat. Det röda vinet lämpar sig för lagring. Vinets färg skiftar mellan rubinrött och mörkt granatrött. Vinet är robust och generöst och har en smak av röda och mörka övermogna bär när det är ungt. Senare utvecklar det vilda nyanser av undervegetation och tryffel.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	14,5

Allmänna analytiska egenskaper	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	17,30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Stilla vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinernas naturliga alkoholhalt är minst 12 volymprocent.

Halten av jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst 3 gram per liter.

Övriga analytiska kriterier följer EU:s regelverk.

De vita vinerna framställs av druvor eller viner som innehåller minst 70 % clairette blanc.

De vita vinerna framställs i tre områden. De uppvisar mineralitet och balans och har en skimrande, blek färg med gröna inslag, som kan bli något intensivare och gyllene vid lagring.

På högt belägna jordar mognar de gröna druvsorterna, främst clairette, långsamt, vilket ger dem friskhet. Mineraliteten kommer i sin tur från kalkstenssubstratet. Kombinationen av dessa två beståndsdelar ger vinerna en luftig kvalitet.

På kolluvialkonen har de gröna druvsorterna en något tätare struktur, samtidigt som de fortfarande återspeglar förekomsten av den kalksten som finns överallt i Gigondas.

På sand från miocen tid uppvisar de gröna druvsorterna, särskilt clairette, salthalt och aromatisk komplexitet.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	14,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	17,30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Beskärning och uppbindning

Odlingsmetoder

— Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter.

— Varje stock ska förfoga över en yta på maximalt 2,50 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad.

— Avståndet mellan plantorna i en rad ska vara mellan 0,80 och 1,25 meter.

— Vinstockarna ska beskäras med kortskottsbeskärning (gobelet eller cordon de royat) med högst 6 beskurna grenar. Varje gren får ha högst 2 skott.

— Beskärningsperioden eller föryngringsperioden för cordon de royat får vara högst 2 år. Under denna period tillåts enkel guyotbeskärning med högst 8 skott på en lång gren och en kort årsgren med högst 2 skott, eller dubbel guyotbeskärning med 2 grenar med 5 skott vardera och 2 ersättningsgrenar med 2 skott vardera.

— Enkel guyotbeskärning, med högst 8 skott på en lång gren och 1 eller 2 grenar med högst 2 skott, får användas för sorterna syrah N och viognier B.

Bevattning kan tillåtas.

2. Vinframställningsmetoder

Särskild oenologisk metod

— All värmebehandling av vinskörden vid temperaturer som överstiger 40 °C är förbjuden.

— All användning av ekspån är förbjuden.

— Vid framställning av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2. *Högsta avkastning*

1. Röda viner och roséviner

40 hektoliter/hektar

2. Vita viner

44 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds och lagras inom kommunen Gigondas i departementet Vaucluse, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Beskrivning av de naturliga och mänskliga faktorerna bakom sambandet*

Det område som omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Gigondas”, erkänd som ”Cru des Côtes du Rhône”, ligger i hjärtat av de sydliga vinodlingarna i Rhônedalen och är nära förknippat med den magnifika kalkrika bergskedjan Dentelles de Montmirail, en mäktig och imponerande landhöjd som har formats av erosion. Det geografiska området är avgränsat till kommunen Gigondas i departementet Vaucluse. Vinodlingarna ligger på en höjd mellan 160 och 400 meter och är placerade på ett sådant sätt att de skyddas mot det starka solskenet på sommaren. Placeringen på sluttningarna skyddar mot dimma och frost på våren och säkerställer regelbunden skörd varje år. Det typiskt provensalska klimatet är kontrastrikt och kännetecknas av Medelhavsvärme på sommaren och den häftiga mistralvinden. Liksom i hela Medelhavsområdet kan det regna kraftigt på hösten och våren.

Sedan 2 000 år livnär sig byn Gigondas, vid foten av Dentelles de Montmirail, främst av vin. Det sägs att soldaterna i den andra romerska legionen anlade de första vingårdarna. Under 1800-talet ökar både produktionen av ”Gigondas” och vinernas anseende. I kraft av detta anseende, och med tillämpning av lagen av den 6 maj 1919, gör man anspråk på ursprungsbeteckningen ”Gigondas” år 1924.

Vinet omfattades inledningsvis av det geografiska området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Côtes du Rhône” (dekret av den 19 november 1937), men produktionen av ”Gigondas” får snabbt ett erkännande tack vare vinernas kvalitet och karaktär. Namnet på kommunen förknippas således på ett naturligt sätt, från och med 1951, med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Côtes du Rhône”. Den 6 januari 1971 erkänns den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Gigondas” genom dekret och upptas därmed i familjen ”Crus des Côtes du Rhône”.

År 2009 täckte vinodlingarna en areal på 1 230 hektar, med en genomsnittlig produktion på 32 500 hektoliter.

Vinet finns i tre sorter: röda viner, som står för 99 % av produktionen, och roséviner och vita viner, som står för en mindre produktionsandel. Omkring 80 % av vinerna framställs av privata vingårdar.

8.2. *Samverkan mellan de olika sambanden*

”Gigondas”, förr i tiden kallad ”jucunditas” (vilket betyder ”glädje” på latin), kan med all rätt betraktas som en kommun som sedan länge har haft en förkärlek för produktion av viner med stark karaktär och erkänd kvalitet.

Människorna i denna kommun har under historiens gång vetat hur de ska framhäva de naturliga kvaliteterna i detta område med en god jordmån för vinodlingar och hur de ska respektera säregenheten hos de råvaror som odlingsarbetet ger upphov till.

Vinodlingarna ligger mitt i ett landskap med stenekar och olivträd som är både enastående och gynnsamt, tack vare det mesoklimat det för med sig. Odlingarna ligger på lättgenomträngliga jordar som mildrar den erosion som dagvattnet ger upphov till och möjliggör snabb avrinning på de jordlotter som nogsamt har valts ut. Jordarna har generellt sett en lerig struktur som lämpar sig för kontrollerad vattenförsörjning och ett högt steninnehåll som å ena sidan bidrar till avrinningen och å andra sidan har en mycket positiv värmepåverkan under druvornas mognadsperiod. Sluttningarna är belägna på mellan 160 och 400 meters höjd, ovanför dimmorna från Rhône, och deras lutning (nordnordväst) skyddar både mot starkt solsken och frosten på våren.

Klimatet i kommunen Gigondas gör det således möjligt att dra nytta av alla de fördelar som följer av ett provensalskt klimat: sol och mistralen, en kall och torr vind som begränsar uppkomsten av svampsjukdomar och främjar en naturlig koncentration i druvorna – och detta utan att det leder till några nackdelar, tack vare det skydd som erbjuds av bergskedjan Dentelles de Montmirail.

Dessa faktorer, förknippade med vinodlarnas arbete och kunskaper (vilket i synnerhet tar sig uttryck i valet av druvsorter och den respekt för vinskörden som visas av den obligatoriska gallringen), har sammantaget sedan 2 000 år möjliggjort ett erkännande av, en utveckling av anseendet för och i synnerhet ett bevarande av karaktären hos de viner som produceras inom ramen för den registrerade ursprungsbeteckningen ”Gigondas”.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinberedning och lagring, utgörs av följande kommuners territorium i departementet Vaucluse på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

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 och Visan.

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt

   — att det rör sig om en registrerad plats, och

   — att denna plats nämns i skördedeklarationen.

b) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Cru des Côtes du Rhône” eller ”Vignobles de la Vallée du Rhône”. Villkoren för att använda den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône” anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ.

Länk till produktspecifikationen

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