C/2026/2590

8.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2590)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Duché d'Uzès«

EU-referencenummer: PDO-FR-A1165-AM02 — 9.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Duché d'Uzès«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises, Bureau du vin et des autres boissons (ministeriet for landbrug, landbrugsfødevarer og skovbrug – generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater, afdelingen for vin og andre drikke)

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Disse ændringer betragtes ikke som EU-ændringer, jf. artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143. Mere specifikt fordi de ikke indebærer:

(a) en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) en ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske område, der er beskrevet i enhedsdokumentet

(c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Geografisk område

Beskrivelse

Kapitel I, afsnit IV, punkt 1, »Geografisk område«, i produktspecifikationen ændres for at fjerne kommunen »Saint-Jean-du-Pin« fra departementet Gard og tilføje 10 kommuner fra departementet Gard, der støder op til den nuværende afgrænsning: »Argilliers, Collias, Domessargues, Euzet, Mauressargues, Montagnac, Quissac, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Just-et-Vacquières og Vers-Pont-du-Gard«.

Denne revision af det geografiske område blev foretaget på anmodning af ODG (beskyttelses- og forvaltningsorganet) for at tage hensyn til ældre metoder i disse kommuner. Denne revision blev foretaget på grundlag af de oprindelige afgrænsningskriterier, der var fremherskende i afgrænsningen af det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Kommunerne tilhører det tidligere område for »Duché d'Uzès«-enkeltdruevinen med tilstrækkeligt store vindyrkningsområder, der opfylder kriterierne for afgrænsning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse og har en vinstokbestand, der opfylder kravene.

Kommunen »Saint-Jean-du-Pin«, langs den nordlige grænse af området, udgår, da der ikke er konstateret nogen vindyrkning eller beplantning.

Området i umiddelbar nærhed ændres ikke.

Afsnittet »Geografisk område« ændres i enhedsdokumentet.

Henvisningen til den officielle geografiske kode fra 2024 er blevet tilføjet som følge af revisionen af det geografiske område. Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2024-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i afsnittet »Geografisk område«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Område i umiddelbar nærhed

Beskrivelse

Produktspecifikationens kapitel I, afsnit IV, punkt 3, »Område i umiddelbar nærhed«, er blevet suppleret for uden ændringer at tilføje henvisningen til den officielle geografiske kode fra 2024. Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2024-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i afsnittet »Supplerende betingelser – området i umiddelbar nærhed«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Regler for vinstokbestand og sammenstikning af druesorter

Beskrivelse

Kapitel I, afsnit V, »Vinstokbestand«, i produktspecifikationen ændres for at forenkle reglerne for druesorter til rosé- og hvidvine, samtidig med at størstedelen af sorter, der er karakteristiske for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (Viognier og Grenache Blanc B for hvidvine, Grenache Noir N og Syrah N for rød- og rosévine), bevares. Der er anvendt en samlet reduktion på 10 % på andelen af visse primære druesorter i reglerne for vinstokbestand (Grenache Blanc B for hvidvine og Grenache Noir N for rosévine), samtidig med at vinenes identitet bevares.

— Clairette B for hvidvinene er blevet ændret fra sekundær til supplerende druesort og bliver dermed obligatorisk i vinstokbestanden på samme måde som Marsanne, Roussanne og Vermentino B. Kun Ugni Blanc er fortsat en sekundær druesort, der ikke er obligatorisk i vinstokbestanden.

— Indførelse af en undtagelse fra reglerne om andelen på bedriften for små bedrifter, der ikke fremstiller vin.

— Indførelse af en frist på 5 år for overholdelse af reglerne om vinstokbestanden i tilfælde af en ændring af strukturen.

Kapitel I, afsnit IX, »Forarbejdning, fremstilling, lagring, aftapning, opbevaring«, i produktspecifikationen er også blevet ændret for at tilpasse reglerne om sammenstikning til reglerne om vinstokbestanden med henblik på at bevare en overvejende andel af primære druesorter i sammenstikningerne.

Disse ændringer af reglerne om vinstokbestand og sammenstikning berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Regler for beskæring

Beskrivelse

Kapitel I i produktspecifikationen ændres i afsnit VI, »Dyrkning af vinmarkerne« – punkt 1, litra b) – »Beskæringsregler«, for at tillade lang beskæring af druesorten Viognier, som ikke er særlig produktiv, og for at tilpasse den til den globale opvarmning.

Denne ændring er overført til afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Dyrkningsmetoder – miljøvenlige landbrugsforanstaltninger

Beskrivelse

Kapitel I i produktspecifikationen er blevet suppleret i afsnittet »VI Dyrkning af vinmarkerne« for at medtage dyrkningsmetoder, der gør det muligt at bevare det fysiske og biologiske miljøs kendetegn, som er et grundlæggende træk ved området.

De tilføjede bestemmelser er:

— Kemisk ukrudtsbekæmpelse af parceller og på foragre er forbudt.

— Tildækning af beplantningen med plastik er forbudt.

Disse bestemmelser er tilføjet i enhedsdokumentet i afsnittet »Vinfremstillingspraksis«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Bestemmelse om cirkulation af produkter inden den dato, hvor de bringes i omsætning til forbrugeren

Beskrivelse

Kapitel I, afsnit IX, »Forarbejdning, fremstilling, lagring, aftapning, opbevaring«, i produktspecifikationen ændres for at fjerne datoen for cirkulation af vin mellem forhandlere og markedsføringsvirksomheder, inden vinenes markedsføring til forbrugerne. Datoen slettes for at åbne mulighed for cirkulation mellem alle erhvervsdrivende og fjerne enhver risiko for illoyal konkurrence.

Sletningen af denne bestemmelse berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Supplerende benævnelse i forbindelse med mærkningen

Beskrivelse

Afsnit XII, »Regler for præsentation og mærkning«, i kapitel I i produktspecifikationen er blevet suppleret for at tilføje mærkningsbetingelserne for den bredere betegnelse »Vignoble de la Vallée du Rhône«. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Disse supplerende betingelser vedrørende mærkning er flyttet til afsnittet »Supplerende betingelser – supplerende benævnelser i forbindelse med mærkningen« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Ajourføring af tallene for tilknytningen til det geografiske område

Beskrivelse

Afsnit X, »Tilknytning til det geografiske område«, i kapitel I i produktspecifikationen ændres for at ajourføre produktionstallene for 2023-høsten i stedet for 2010-høsten.

Disse tal er blevet ajourført i afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Sletning af en forældet overgangsforanstaltning

Beskrivelse

Kapitel I, afsnit XI, »Overgangsforanstaltninger«, i produktspecifikationen ændres for at fjerne en overgangsforanstaltning, der er blevet forældet vedrørende andelen af de hvide druesorter Marsanne, Roussanne og Vermentino indtil 2022-høsten.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Indberetningsforpligtelser

Beskrivelse

Kapitel II, »Indberetningsforpligtelser«, i produktspecifikationen er blevet forenklet og bragt i overensstemmelse med kontrolplanen. Disse bestemmelser er blevet ændret for at bringe dem i overensstemmelse med kontrolprocedurerne for betegnelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse bestemmelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Duché d'Uzès«

EU-referencenummer: PDO-FR-A1165-AM02 — 9.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Duché d'Uzès«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rødvinenes farve varierer fra rubinrød til granatrød med terrakottafarvede nuancer afhængigt af deres lagringstid. Farven er stærk til intens. Der er tale om klare vine.

Aroma/duftindtryk

De aromatiske udtryk minder om modne eller kandiserede frugter, ofte ledsaget af noter af lakrids, og afspejler det særlige udtryk, Syrah opnår på dette område.

Smag

Deres runde og afbalancerede tanninstruktur sikrer, at de er velegnede til lagring.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Rødvinene fremstilles af en sammenstikning, hvor Syrah N og Grenache N er de primære druesorter, eventuelt suppleret med druesorterne Carignan N, Cinsault N og Mourvèdre N.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol.

Rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 14 % har efter gæringen et maksimalt indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på 3 g/l.

Rødvine med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 14 % har efter gæringen et maksimalt indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på 4 g/l.

Når partier af rødvin er klar til at blive solgt i uaftappet eller aftappet tilstand, har de et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven går fra litchilyserød til koralfarvet. De er strålende, skinnende og klare.

Aroma/duftindtryk

Deres aromapalet er kendetegnet ved røde frugter.

Smag

De er afbalancerede, friske og kraftige. Deres friskhed bestemmes af det geografiske områdes beliggenhed ved foden af Cevennernes forbjerge.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Rosévinene er vine fremstillet af forskellige druesorter, hovedsagelig Grenache N

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol.

Efter gæringen har vinene et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 4 g/l.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvidvinene er lyst gyldne med et grønt skær.

Aroma/duftindtryk

Hvidvinene er præget af intense noter af friske frugter såsom fersken eller abrikos.

Smag

De kendetegner sig ved deres friskhed, og smagen er præget af intense noter af friske frugter såsom fersken eller abrikos. Der hersker et overgangsmiddelhavsklima i området, hvilket forsinker modningen og bevarer vinenes syreindhold og balance.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Hvidvinene er fremstillet af en primær sammenstikning af Grenache B og Viognier B.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol.

Efter gæringen har vinene et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 4 g/l.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Beplantningstæthed

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse:

— Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 meter.

— Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,50 m^2. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række.

Vinfremstillingsmetode

Størrelse

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse:

— Beskæringen foregår før den 30. april i høståret.

— Vinstokkene beskæres med kort sporebeskæring med højst 12 skud pr. vinstok, hver gren har højst 2 skud.

— Druesorterne Syrah N og Viognier B kan beskæres med lang sporebeskæring med højst 10 skud pr. vinstok, heraf højst 6 skud på den lange stamme og 2 grene med højst to skud.

Vinfremstillingsmetode

Vindyrkningsmetoder

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse:

— Kunstvanding kan tillades.

— For at bevare kendetegnene ved det fysiske og biologiske miljø, som er et grundlæggende træk ved området, gælder følgende:

  — Enhver væsentlig ændring af landskabets form og af de naturlige pedologiske forhold på parceller til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er ikke tilladt.

  — Kemisk ukrudtsbekæmpelse på foragre er forbudt.

  — Fuld kemisk ukrudtsbekæmpelse af parcellen er forbudt.

  — Tildækning af beplantningen med plastik er forbudt.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse:

— Enhver varmebehandling af de høstede druer ved en temperatur på over 40 °C er forbudt.

— Til fremstilling af hvid- og rosévin er det forbudt at anvende trækul til ønologiske formål alene eller i blandinger i tilberedninger.

— Anvendelse af træflis er ikke tilladt.

— Rosévinene fremstilles ved direkte presning.

— Anvendelse af kontinuerlig vinpresse er ikke tilladt.

— Rødvinene lagres mindst frem til den 1. februar i året efter høståret. Ved produktionsperiodens udløb afsættes vinen til forbrugeren fra den 15. februar i året efter høståret.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Rødvin

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	53
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Rosé- og hvidvin

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Carignan N

— Cinsaut N – Cinsault

— Clairette B

— Grenache N

— Grenache Blanc B

— Marsanne B

— Mourvèdre N – Monastrell

— Roussanne B

— Syrah N – Shiraz

— Ugni Blanc B

— Vermentino B – Rolle

— Viognier B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Druehøsten samt fremstillingen og forarbejdningen af vinene finder sted i følgende kommuner i departementet Gard i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024:

Aigaliers, Aigremont, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, La Bastide-d'Engras, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, La Bruguière, La Calmette, Canaules-et-Argentières, La Capelle-et-Masmolène, Cardet, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Collias, Collorgues, Cruviers-Lascours, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Monoblet, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Quissac, Ribaute-les-Tavernes, La Rouvière, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Maximin, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Sainte-Anastasie, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard og Vézénobres.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duché d'Uzès« strækker sig mellem Nîmes og Alès over 86 kommuner i departementet Gard med byen Uzès i den østlige del. Det består af to sammenhængende bækkener:

— Mod vest ligger Lédignan-bækkenet omkring en øvre antiklinaldome fra Øvre Kridt (Valanginian), hvis mergelholdige centrale del er blevet dannet ved erosion.

— Mod øst svarer Uzès-bækkenet til et øst/vest-vendt synklinal på sten fra den tertiære tidsalder (Eocæn), der gradvist går over i havaflejringer (Miocæn).

Hele området er mod vest afgrænset af Cevennernes forbjerge, mod nord af Lussans kalkstensmassiv med Bouquet-bjerget som højeste punkt (630 m), mod øst og syd af store kalkstensplateauer, ofte træbevoksede, som adskiller området fra Nîmes, Sommières og Rhône-dalen. Endelig krydser Gardon, som er et vigtigt element i det lokale vandnet, området fra nordvest til sydøst. Det geografiske område er baseret på overvejende kalkholdige substrater, og vindyrkningsarealerne ligger typisk på stenskråninger med en begrænset dybde. Med hensyn til klimaet er området af middelhavskarakter. Denne karakter afbødes dog af afstanden til kystlinjen og forekomsten af bjerge, der begrænser havpåvirkningen. Som følge heraf er temperaturforskellene større end ved kystlinjen, og der er en forskel på én til to grader mellem områdets sydøstlige og nordvestlige del med hensyn til den årlige gennemsnitstemperatur. Dette overgangsklima afspejles navnlig i en moderat sommertørke. Den årlige nedbørsmængde, der ligger på omkring 700 mm, kan variere betydeligt fra år til år i forbindelse med undertiden meget store nedbørsmængder om efteråret (Cévenol-fænomenet).

Det geografiske område strækker sig således til hjertet af et polykulturlandskab med vinstokke på alle skråninger og en naturlig vegetation, der navnlig indbefatter steneg og duneg, der er kendetegnende for et område med overgangsklima.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

I århundreder har vinstokkene været en del af Uzès-regionens historie og landbrugsliv, og der findes mange beviser på vindyrkningen i området, som går tilbage til romertiden.

Senere, i middelalderen, var der stadig vinstokke i området, og de fik en stærk symbolsk betydning for den kristne gejstlighed, og det er sådan, at de første biskopper bliver vinavlere. Området »Duché d'Uzès« er siden det 15. århundrede blevet omtalt som et vindyrkningsområde af høj kvalitet med fine vine. Siden da har vindyrkningsarealerne på skråningerne, som landskabsmæssigt er forbundet med olivenlunde, og som støder op til de mere næringsholdige sletter, hvor der dyrkes korn, på trods af flere på hinanden følgende kriser været konstante. Den arealstruktur, der blev domineret af små bedrifter med blandede afgrøder, fremmede udviklingen af vinstokke på skråninger – et fænomen, der i det 18. århundrede blev forstærket af praksis med at udøve to former for aktivitet, idet arbejdstagere i tekstilindustrien også dyrkede små parceller med vinstokke. Siden 1981 er vinene blevet anerkendt som »vin de pays de l'Uzège«, som i 1992 blev ændret til »Duché d'Uzès« underlagt strengere produktionsbetingelser og definitionen af en vinstokbestand påvirket af Middelhavet. Under hensyntagen til områdets klima- og jordbundskarakteristika arbejdede sammenslutningen på at identificere områderne, således at producenterne kunne udnytte den bedste ækvivalens mellem vindyrkningssituationen og druesorterne og dermed styrke vinenes autenticitet.

Vinmarkerne blev omstruktureret med de fineste middelhavssorter, Syrah N og Grenache N for rød- og rosévine, Grenache blanc B og Viognier B for hvidvine. I 2023 stod 40 individuelle vinkældre og 6 vinkooperativer for en produktion på 10 500 hektoliter, hvoraf rødvinene udgjorde 54 % af produktionen, rosévinene 17 % og hvidvinene 29 %.

Årsagssammenhæng

Den særlige geografiske beliggenhed for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duché d'Uzès« mellem Cevennerne, Languedoc og Provence med et overgangsmiddelhavsklima sikrer middelhavssorterne en langsom modning og et originalt udtryk for vine kendetegnet ved elegance, frugtagtighed og friskhed.

Vinavlernes knowhow, valget af udelukkende middelhavssorter og undersøgelserne af arealerne har således gjort det muligt at plante de forskellige sorter under forhold, der giver dem det bedste udtryk. Parcellerne har en god beliggenhed med en ikke særlig dyb, men derimod stenet og veldrænet jordbund. Cévenol-fænomenet i forbjergene betyder endvidere, at der er betydelige temperaturforskelle mellem dag og nat. Disse temperaturforskelle, især de kølige nætter, sikrer druerne en langsom modning, styrker farven og bevarer frugternes syreindhold og aromatiske udtryk, hvilket er særlige egenskaber ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duché d'Uzès«, som er friske og frugtagtige.

Sorten Grenache N giver vinen en fed, fyldig og intens frugtagtig karakter af stor elegance.

Sorten Syrah N giver vinen finhed, struktur og aromatisk kompleksitet.

Sammenstikningen af disse to druesorter, både for rød- og rosévine, er obligatorisk og garanterer originaliteten af »Duché d'Uzès«-vinene.

Producenternes knowhow kommer til udtryk i forvaltningen af planten ved at håndtere produktionsstyrken og -kapaciteten og ved at anvende moderate udbytter knyttet til præcise regler for beskæring og bladhøjde Denne knowhow afspejles også i tilpasningen af vinfremstillingsteknikkerne og navnlig behovet for en lagringsperiode for rødvinene.

For bedre at kunne identificere betegnelsen blev der i 2003 indført en flaske præget med sammenslutningens »Duché d'Uzès«-våben. Denne blev hurtigt taget i brug af producenterne – både de individuelle og kooperativerne – og i dag benyttes denne til 70 % af »Duché d'Uzès«-vinene. Som garanti for en perfekt kontrol med produktet aftappes 95 % af mængderne i produktionsområdet.

Vinavlerne fra Duché d'Uzès opretholder således en landbrugsmæssig balance baseret på blandede middelhavsafgrøder, hvor den næringsholdige jord er beplantet med korn eller frugtafgrøder, og middelhavsvinmarker beliggende på de mest gunstige skråninger, som generelt udgør en begrænset del af kommunen.

Vinene er blevet nævnt siden det 15. århundrede, og deres omdømme udviklede fra 70'erne og 80'erne som følge af en næsten eksklusiv aftapning i området og de mange turister, der besøgte byen Uzès, slottet og landsbyens centrum med middelalderhuse.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Området i umiddelbar nærhed, der udgør en undtagelse i forbindelse med fremstilling og forarbejdning af vinene, består af følgende kommuner i departementet Gard på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2024:

Cornillon, Orsan, Pougnadoresse, Pouzilhac og Vabres.

Kravets/fravigelsens overskrift

Mærkning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den større geografiske enhed, »Vignobles de la Vallée du Rhône«, kan fremgå af etiketten på vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse i henhold til betingelserne i den aftale, der er indgået mellem de forskellige berørte kontrolorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b2da2023-1541-41ad-a6cd-7fec96b2fdee