



C/2024/2129

14.3.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/2129)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Gigondas”

PDO-FR-A0143-AM04

Data przekazania informacji: 18.12.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Gigondas” uzupełniono bez zmian w pkt „IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności – ppkt 1 – Obszar geograficzny i ppkt 3 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” w celu aktualizacji odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwi uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny”, jak również w punkcie „wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

2. **Wyznaczone działki rolne**

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Gigondas” uzupełniono bez zmian w pkt „IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności – ppkt 2 – Działki rolne wyznaczone do zbioru winogron” w celu aktualizacji daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Gigondas

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. Wina różowe niemusujące

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12,5 %.

Na etapie pakowania: – zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza 3 gramów na litr,

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Wina czerwone i różowe wytwarzane są głównie z odmian grenache N, syrah N et mourvèdre N. Udział grenache N w winach wynosi co najmniej 50 %.

Odmiana grenache N wnosi do kupaży taniny i krągłość. Dodawana w umiarkowanych ilościach, przy poszanowaniu charakteru wina, odmiana syrah N zwiększa intensywność barwy i aromatu oraz zdolność dojrzewania. Odmiana mourvèdre N ze względu na swoje silne działanie przeciwutleniające jest idealnym uzupełnieniem odmiany grenache N, gdyż zwiększa złożoność aromatów, wnosi korzenne nuty i doskonale nadaje się do przechowywania w drewnianych beczkach. Wino różowe stanowi bardzo niewielką część produkcji, niemniej zasługuje na zainteresowanie, zwłaszcza jeśli chodzi o nasycenie w smaku. Jego barwa jest zdecydowana, różowa z fioletowymi refleksami. Jego aromat wyróżnia się bukietem migdałów i gotowanych drobnych owoców. Jego smak ma jednocześnie mocny i zrównoważony charakter.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	14,28
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wina czerwone niemusujące

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12,5 %.

Na etapie pakowania:

- zawartość kwasu jabłkowego na etapie pakowania nie przekracza 0,3 grama na litr,
- całkowita zawartość polifenoli wynosi co najmniej 45,
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza 3 gramów na litr,

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Wina czerwone i różowe wytwarzane są głównie z odmian grenache N, syrah N et mourvèdre N. Udział grenache N w winach wynosi co najmniej 50 %.

Odmiana grenache N wnosi do kupaży taniny i krągłość. Dodawana w umiarkowanych ilościach, przy poszanowaniu charakteru wina, odmiana syrah N zwiększa intensywność barwy i aromatu oraz zdolność dojrzewania. Odmiana mourvèdre N ze względu na swoje silne działanie przeciwutleniające jest idealnym uzupełnieniem odmiany grenache N, gdyż zwiększa złożoność aromatów, wnosi korzenne nuty i doskonale nadaje się do przechowywania w drewnianych beczkach. Wino czerwone to wino zyskujące z wiekiem na jakości, o barwie od rubinowej do ciemnego owocu granatu. Ma ono solidną strukturę i jest pełne. Kiedy jest młode jego bukiet wyróżnia się nutami bardzo dojrzałych czerwonych i czarnych owoców, natomiast z czasem nabiera bardziej nieokrzesanych akcentów runa leśnego i trufli.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14,5

Ogólne właściwości analityczne	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	17,30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Wina białe niemusujące

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi co najmniej 12 %.

zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza 3 gramów na litr;

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Wina białe są produkowane z winogron lub win należących w co najmniej 70 % do odmiany clairette blanc.

Wina białe są produkowane w trzech sektorach, nadającymi im mineralny i zrównoważony charakter oraz połyskliwą szatę i bladą barwę z zielonymi refleksjami, które w wyniku dojrzewania mogą przybierać nieco intensywniejsze i złożone nuty.

Na wyżej położonych działkach odmiany białe, głównie clairette, zyskują na powolnym dojrzewaniu, ujawniając dzięki niemu świeżość. Mineralność ujawnia się dzięki wapiennemu substratowi. Połączenie tych dwóch elementów nadaje winom wyjątkową lekkość.

Na stożkach koluwalnych białe odmiany winorośli zyskują nieco gęstszą substancję, wykazując jednocześnie obecność wapienia, który występuje w całym Gigondas.

Na piaskach z epoki miocenu odmiany białe, w szczególności clairette, charakteryzują się zasoleniem i złożonością aromatyczną.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	17,30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Prowadzenie winorośli

Praktyka uprawy

— Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 metra.

— Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległość między rzędami i odległość między roślinami w tym samym rzędzie.

- Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,80–1,25 m.
- Winorośl przycina się krótko (w kształt kielicha lub w formie sznura skośnego Royat), pozostawiając co najwyżej sześć czopów. Każdy czop posiada maksymalnie dwa oczka.
- Okres formowania lub odmładzania sznura skośnego jest ograniczony do dwóch lat. W tym okresie dozwolone jest cięcie w formie jednoramiennego sznura Guyota z maksymalnie ośmiu pączkami na długim pędzie i czopem z maksymalnie dwoma pączkami lub w formie dwuramiennego sznura Guyota z dwoma łozami po pięć oczek i dwoma czopami zastępczymi, każdy maksymalnie po dwa oczka.
- Odmiany Syrah N i Viognier B mogą być prowadzone w formie jednoramiennego sznura Guyota z maksymalnie ośmiu pączkami na długim pędzie i czopem z maksymalnie dwoma pączkami.

Można zezwolić na nawadnianie.

2. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej zebranych winogron w temperaturze powyżej 40 °C.
- Zabrania się stosowania zrębków drewna.
- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wina czerwone i różowe
40 hektolitrow z hektara
2. Wina białe
44 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze gminy Gigondas w departamencie Vaucluse, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.

7. Odmiana(-y) winorośli

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 związku(-ów)

8.1. Opis czynników naturalnych i ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Położony w południowej części winnic doliny Rodanu i zakwalifikowany do „Cru des Côtes du Rhône” obszar produkcji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Gigondas” jest nierozdzielnie związany z wyjątkowym masywem wapiennym Dentelles de Montmirail, którego monumentalne i spektakularne formy są wynikiem erozji. Obszar geograficzny jest ograniczony do gminy Gigondas w departamencie Vaucluse. Winnice są położone na wys. 160–400 m n.p.m., na stanowiskach osłoniętych przed nadmiernym nasłonecznieniem letnim. Rozmieszczenie na stokach chroni je przed mgłami i wiosennymi przymrozkami oraz zapewnia regularne zbiory każdego roku. Klimat obszaru jest typowo prowansalski; silnie skonstrastowany między letnimi upałami basenu morza śródziemnego i gwałtownością mistralu. Podobnie jak w całym regionie śródziemnomorskim w okresie równonocy mogą występować ulewy.

Uprawa winorośli jest głównym źródłem dochodów wsi Gigondas u stóp Dentelles de Montmirail od dwóch tysięcy lat. Założenie pierwszych winnic przypisuje się żołnierzom drugiego legionu rzymskiego. W XIX wieku produkcja i renoma win „Gigondas” stale rosły. Renoma ta spowodowała, że wina zgłoszono do objęcia nazwą pochodzenia „Gigondas” już w 1924 r., na podstawie ustawy z 6 maja 1919 r.

„Gigondas” pierwotnie włączono do obszaru geograficznego objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes du Rhône” (dekret z 19 listopada 1937 r.), ale szybko doceniono jakość i wyjątkowy charakter produkcji tego wina. Nazwa gminy jest zatem naturalnie wiązana, począwszy od 1951 r., z nazwą kontrolowanej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône”, a dekretem z dnia 6 stycznia 1971 r. zarejestrowano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Gigondas”, uznaną za należącą do rodziny „Crus des Côtes du Rhône”.

W 2009 r. winnice zajmowały powierzchnię 1 230 hektarów, a średnia produkcja wynosiła 32 500 hektolitrów.

Produkują się z nich trzy rodzaje wina: wina czerwone, stanowiące 99 % produkcji, oraz dużo rzadsze wina różowe i białe. 80 % win wytwarzają indywidualni producenci.

8.2. Związki przyczynowe

„Gigondas”, dawniej znany jako *jucunditas*, co po łacinie oznacza „radość i pogoda ducha”, jest bez wątpienia doskonałym miejscem do produkcji win o silnej tożsamości i od dawna docenianej jakości.

Społeczność tej gminy już od dawna umiała wykorzystywać naturalne cechy tego obszaru, doskonale dostosowanego do uprawy winorośli, i uszanować oryginalność surowca, będącą wynikiem praktyk rolniczych.

Winnice wpisują się w krajobraz, który jest nie tylko malowniczy, ale też generuje korzystny mezoklimat. Winnice sadzone są na glebach przepuszczalnych, na obszarze występowania dębów bezszypułkowych i drzew oliwnych, które łagodzą erozję powodowaną sływem powierzchniowym i umożliwiają szybkie osuszanie starannie wybranych działek. Gleby najczęściej łączą gliniastą strukturę sprzyjającą kontroli reżimu wodnego i dużą zawartością kamieni, co z jednej strony przyczynia się do ich osuszania, a z drugiej strony ma bardzo korzystny wpływ termiczny w fazie dojrzewania winogron. Wysokość na jakiej znajdują się zbocza (160–400 metrów) powoduje, że nie dochodzą tu mgły znad Rodanu, a ich nachylenie (północne i północno-zachodnie) pozwala uniknąć zarówno nadmiernego nasłonecznienia, jak i wiosennych przymrozków.

Klimat w gminie Gigondas umożliwia zatem czerpanie pełnych korzyści z prowansalskiego klimatu, tj. nasłonecznienia i mistralu – zimnego i suchego wiatru, który ogranicza rozwój chorób grzybowych i sprzyja naturalnemu zagęszczeniu gron, bez ponoszenia jego niekorzystnych skutków dzięki osłonie zapewnianej przez łańcuch Dentelles de Montmirail.

Ten zbiór czynników, w połączeniu z pracą i umiejętnościami plantatorów winorośli, wyrażającymi się w szczególności w wyborze odmian winorośli i poszanowaniu zbiorów poprzez wymóg obowiązkowego sortowania, umożliwił od dwóch tysięcy lat uznanie i rozwój renomy, a przede wszystkim zachowanie tożsamości win produkowanych w ramach kontrolowanej nazwy pochodzenia „Gigondas”.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Vaucluse, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.:

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, 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.

Określenia dodatkowe na etykietach

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:
 - jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
 - została ona podana w deklaracji zbiorów.
- b) na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Cru des Côtes du Rhône” lub „Vignobles de la Vallée du Rhône”. Warunki stosowania nazwy większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” uściślono w umowie podpisanej między poszczególnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania.

Link do specyfikacji produktu

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