

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2021/C 83/11)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„GIGONDAS”**

**PDO-FR-A0143-AM02**

**Data przekazania informacji: 14.12.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Do wykazu gmin na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa w departamencie Vaucluse zostają dodane gminy Visan i Mazan.

Dodanie gmin Visan i Mazan, które sąsiadują z wyznaczonym obszarem, podyktowane jest prawdopodobnym przyszłym rozwojem nazwy pochodzenia, z poszanowaniem jej podstawowych elementów, a w szczególności czynnika ludzkiego. Organ zajmujący się ochroną nazwy pochodzenia i zarządzaniem nią wskazuje na zaangażowanie podmiotów gospodarczych uczestniczących w produkcji produktu objętego nazwą i posiadających struktury produkcji wina w tych dwóch gminach.

Zmiana ta dotyczy jednolitego dokumentu i zostaje uwzględniona w sekcji „Dodatkowe warunki – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Gigondas

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

*Wina różowe niemusujące*

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 normy analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Wina czerwone i różowe wytwarza się głównie z odmian grenache N, syrah N i mourvèdre N.

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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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 miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	14,28
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

#### *Wina czerwone niemusujące*

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

Na etapie pakowania:

- zawartość kwasu jabłkowego na etapie pakowania nie przekracza 0,4 grama na litr,
- całkowita zawartość polifenoli wynosi co najmniej 45,
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza 3 gramów na litr.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Wina czerwone i różowe wytwarza się głównie z odmian grenache N, syrah N i mourvèdre N.

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.

Ze względu na swoje silne działanie przeciwutleniające odmiana mourvèdre N 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 nieokrzęsanych akcentów runa leśnego i trufli.

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

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

Prowadzenie winorośli

Praktyka uprawy

- Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 metra.
- Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m<sup>2</sup> powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości 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 6 czopów. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.
- Okres formowania lub odmładzania sznura skośnego jest ograniczony do 2 lat. W tym okresie dozwolone jest cięcie w formie jednoramiennego sznura Guyota z maksymalnie 8 pączkami na długim pędzie i czopem z maksymalnie 2 pączkami.

Można zezwolić na nawadnianie.

Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę 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 przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

### b) Maksymalna wydajność

40 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze gminy Gigondas w departamencie Vaucluse.

## 7. Główne odmiany winorośli

Grenache N

Mourvèdre N – monastrell

Syrah N – shiraz

## 8. Opis związku lub związków

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”.

Wina te dzielą się na dwa rodzaje: wina czerwone, stanowiące 99 % produkcji, i dużo mniej znane wina różowe. Zarówno wina czerwone, jak i różowe są wytwarzane głównie z odmian winorośli grenache N, syrah N i mourvèdre N.

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 nieokrzęsanych akcentów runa leśnego i trufli.

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.

„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.

Spółeczność 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 wpływem 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 oznaczenia „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 departamentu Vaucluse: Aubignan, Le Barroux, Beaufort-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**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-390b3134-5e0e-48c1-a6ed-8dae06798096](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-390b3134-5e0e-48c1-a6ed-8dae06798096)

---