

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

(2023/C 224/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Duché d’Uzès”

PDO-FR-A1165-AM01

Data złożenia wniosku: 12.11.2013

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Przekształcenie ChOG w ChNP*

Od 1989 r. i zakończenia prac nad uznaniem „Vin de Pays Duché d’Uzès” w 1992 r. producenci chcą produkować wino związane z pojęciem *terroir* na wyznaczonych obszarach i ubiegać się o nadanie kategorii nazwy pochodzenia. Od tego czasu definicja tego Vin de Pays (wino regionalne), a następnie ChOG, wskazuje na wybrany wariant jakościowy z kryteriami produkcji odpowiadającymi kryteriom oczekiwanym w kontekście nazwy pochodzenia (wydajność, wykaz odmian winorośli) i określeniem *terroir* produkcji. Odtąd stowarzyszenie pracuje nad tymi kryteriami i ich transpozycją do specyfikacji produktu w celu określenia typowych cech charakterystycznych produktów i kryteriów ich produkcji zgodnie z określonym *terroir*.

Zmiany wprowadzone do specyfikacji produktu w związku z przekształceniem ChOG w ChNP dotyczą następujących wyszczególnionych punktów:

- określenie obszaru geograficznego produkcji w celu identyfikacji działek, które są odpowiednie do wytwarzania winogron, z których można produkować wina objęte chronioną nazwą pochodzenia;
- zasady dotyczące odmian winorośli bez zmiany wykazu odmian winorośli;
- zasady dotyczące prowadzenia winnicy, zbioru, transportu i dojrzałości winogron;
- zasady dotyczące przetwarzania, wytwarzania, procesu dojrzewania, pakowania, przechowywania win;
- zasady dotyczące etykietowania win.

2.2. *Wyznaczone działki rolne*

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt IV ppkt 2 – Wyznaczone działki rolne.

Punkt ten dodano do specyfikacji produktu objętego nazwą w celu dokładnego określenia obsadzonych winoroślą działek na danym obszarze geograficznym, z których uzyskuje się winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès”.

Tego rozgraniczenia działek rolnych nie przewidziano w ChOG i dlatego zostało ono dodane w ramach przekształcenia ChOG w ChNP.

Włączenie tego punktu do specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

(1) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.3. *Odmiany winorośli*

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt 5 – Odmiany winorośli.

Jego celem jest określenie minimalnej proporcji odmian wśród odmian winorośli w gospodarstwach bez zmiany wykazu dozwolonych odmian winorośli.

Wykaz odmian wykorzystywanych do produkcji wina objętego ChNP „Duché d’Uzès” znajduje się w punkcie „Główne odmiany winorośli do produkcji wina” w jednolitym dokumencie.

Proporcje poszczególnych odmian w odmianach winorośli nie mają wpływu na jednolity dokument.

2.4. *Prowadzenie winnicy*

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt 6 – Prowadzenie winnicy.

Punkt ten dodano w celu dostosowania specyfikacji produktu do krajowych przepisów dotyczących nazw pochodzenia. Określono w nim praktyki winiarskie w zakresie gęstości nasadzeń, przycinania, przywiązywania pędów i zezwalania na nawadnianie.

Przepisy te uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki winiarskie”.

2.5. *Zbiór, transport i dojrzałość winogron*

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt 7 – Zbiór, transport i dojrzałość winogron.

Punkt ten dodano w celu dostosowania specyfikacji produktu do krajowych przepisów dotyczących nazw pochodzenia. Zawiera on przepisy dotyczące dojrzałości winogron i transportu zbiorów, które to przepisy nie mają wpływu na jednolity dokument. Określono w nim również minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winach na poziomie 12 %, którą uwzględniono w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

2.6. *Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie*

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt 9 – Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie.

Punkt ten dodano w celu dostosowania specyfikacji produktu do bardziej restrykcyjnych krajowych przepisów dotyczących nazw pochodzenia.

Określono w nim proporcje odmian winorośli w asambliżu win zgodnie z przepisami dotyczącymi odmian winorośli. Przedmiotowe przepisy nie mają wpływu na jednolity dokument.

Punkt ten zawiera przepisy dotyczące obowiązku fermentacji jabłkowo-mlekowej w przypadku win czerwonych i maksymalnej zawartości cukrów fermentujących. Przepisy te uwzględniono w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

W punkcie tym przewidziano również bardziej rygorystyczne przepisy dotyczące praktyk enologicznych i wprowadzania win do obrotu, które uwzględniono w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

Określono w nim również zalecenia dotyczące przechowywania i utrzymania piwnic, które to zalecenia nie mają wpływu na jednolity dokument.

2.7. *Przepisy przejściowe*

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt 11 – Przepisy przejściowe.

Punkt ten umożliwia podmiotom gospodarczym dostosowanie się do bardziej restrykcyjnych zasad określonych w specyfikacji produktu objętego ChNP w zakresie:

- proporcji odmian winorośli w gospodarstwie;
- gęstości nasadzeń;
- zasad dotyczących przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia.

Te przepisy przewidziane w specyfikacji produktu nie mają wpływu na jednolity dokument.

2.8. Zasady prezentacji i etykietowania

W ramach przekształcenia ChOG w ChNP w rozdziale 1 specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” dodano pkt 12 „Zasady prezentacji i etykietowania”. Odpowiada on ogólnemu przepisowi wspólnemu dla wszystkich nazw pochodzenia zawierających określenie krajowa kontrolowana nazwa pochodzenia. Stanowi on, że wina, o których objęcie kontrolowaną nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” wnosi się i które prezentuje się pod tą nazwą, nie mogą być zgłaszane po zbiorach, oferowane konsumentom, wysyłane, wprowadzane do obrotu ani sprzedawane bez podania w deklaracji zbiorów, w reklamach, na ulotkach, etykietach, fakturach i wszelkich opakowaniach wymienionej wyżej kontrolowanej nazwy pochodzenia zapisanej bardzo widocznymi znakami.

Przepis ten nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.9. Opis właściwości organoleptycznych win

Specyfikacja produktu została zmieniona w rozdziale I pkt „10 – Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów”, aby dodać dokładniejsze informacje dotyczące wizualnego i organoleptycznego opisu win.

Uzupełnienia te wprowadzono również w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

2.10. Związek z obszarem geograficznym

Specyfikację produktu zmieniono w rozdziale I ppkt „10.3 – Zależności przyczynowe”, aby uściślić, że związek przyczynowy opiera się na wpływie regionalnego klimatu i

rodzajów gleb na uzyskiwanie świeżych i owocowych win. W ramach przejścia z ChOG na ChNP przeprowadzono prace nad identyfikacją *terroir*, biorąc pod uwagę cechy klimatu i gleby danego obszaru, dzięki czemu producenci mogli wprowadzić najlepsze rozwiązania uwzględniające warunki uprawy i odmiany winorośli, co zwiększa autentyczność win.

Dokładniejsze informacje dotyczące wykazania związku przyczynowego uwzględniono w jednolitym dokumencie w punkcie „Związek z obszarem geograficznym – Zależności przyczynowe”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Duché d’Uzès

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Cechy analityczne

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Duché d’Uzès” jest zastrzeżona dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących wynosi co najmniej 12 %. Maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w partiach wina gotowego do sprzedaży luzem lub w opakowaniach wynosi:

- 3 g/l w przypadku win czerwonych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 % obj.;
- 4 g/l w przypadku win czerwonych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 % obj.;
- 4 g/l w przypadku win różowych;
- 4 g/l w przypadku win białych.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 0,4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu, minimalna rzeczywista zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki (wartości minimalne lub maksymalne) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach europejskich.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Właściwości organoleptyczne

Produkt objęty kontrolowaną nazwą pochodzenia „Duché d’Uzès” występuje w trzech kolorach.

Wina czerwone wytwarza się z asamblażu, w którym odmiany syrah N i grenache N stanowią co najmniej 60 % i mogą być uzupełniane odmianami carignan N, cinsault N i mourvèdre N. Mogą mieć barwę od rubinowej do barwy owocu granatu i w miarę leżakowania przybierać odcienie ceglaste. Ich barwa jest głęboka do intensywnej. Są to wina przejrzyste. Ich aromaty przypominają dojrzałe lub kandyzowane owoce, którym często towarzyszą nuty lukrecji, odzwierciedlając szczególny charakter odmiany syrah na tym *terroir*. Ich okrągła i zrównoważona struktura taninowa gwarantuje dobry potencjał starzenia.

Wina różowe to wina uzyskiwane poprzez asamblaż, w którym dominuje odmiana grenache N. Ich barwa waha się od barwy różowej typowej dla liczi do barwy koralowej. Są wyraziste, jasne i przejrzyste. Ich paleta aromatów przypomina czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, czerwoną porzeczkę). Wina te są harmonijne, świeże i potężne. Ich świeżość jest wynikiem położenia obszaru geograficznego na pierwszych wyniesieniach podnóża Sewennów.

Wina białe, wytwarzane z głównego asamblażu odmian Grenache B i Viognier B, mają bladą szatę z zielonymi refleksami. Wyróżniają się świeżością, w smaku wyczuwa się intensywne nuty świeżych owoców, takich jak brzoskwinia czy morela. Korzystają również z przejściowego klimatu śródziemnomorskiego, który spowalnia dojrzewanie i zachowuje kwasowość i równowagę win.

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

- Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,5 metra.
- Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między roślinami w tym samym rzędzie. – Przcinać przeprowadza się przed 30 kwietnia roku zbioru. – Winorośl przycina się krótko, formując czopy i pozostawiając maksymalnie 12 oczek na łozie; każdy pęd ma maksymalnie 2 oczka. – Winorośl odmiany syrah N można przycinać, stosując cięcie długie i pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na łozie owoconośnej, i dwa czopy zastępcze posiadające maksymalnie dwa oczka. – Można zezwolić na nawadnianie.

Szczególne praktyki enologiczne

- Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.
- Przy produkcji win białych i różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach.
- Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.
- Wina różowe są wytwarzane przez bezpośrednie tłoczenie.
- Zabrania się stosowania prasy ciągłej.

— Wina czerwone dojrzewają co najmniej do 1 lutego roku następującego po roku zbiorów. Wina te wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta po zakończeniu okresu dojrzewania, tj. od 15 lutego roku następującego po zbiorach.

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

b) *Maksymalna wydajność*

1. wina czerwone

53 hektolitry z hektara

2. wina różowe i białe

60 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja, wytwarzanie wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gard: Aigaliers, Aigremont, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, Canaules-et-Argentières, Cardet, Cassagnoles, Castelnaud-Valence, Collogues, Cruviers-Lascours, Dions, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues Attuech, Monoblet, Montaren-et-Saint-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Ribaute-les-Tavernes, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasia, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Criulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du Pin, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazevielle, Saint-Maximin, Saint Nazaire-des-Gardies, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint Victor-des-Oules, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vézénobres.

7. **Główne odmiany winorośli**

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Ugni Blanc B

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Opis związku lub związków**

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

Obszar ChNP „Duché d'Uzès” rozciąga się między Nîmes i Alès na terytorium 77 gmin w departamencie Gard, a miasto Uzès znajduje się w jego wschodniej części. Składa się z dwóch przylegających do siebie basenów:

— na zachodzie basen Lédignan położony wokół kopuły antyklinalnej z kredy (walanżyn), której margłowy środek został wydrążony wskutek erozji;

— na wschodzie basen Uzès odpowiada synklinie o położeniu wschodnio-zachodnim, utworzonej ze skał trzeciorzędowych (eocen) stopniowo przechodzących w osady morskie (miocen).

Na zachodzie granicę tego obszaru stanowią pierwsze wyniesienia podnóża Sewennów; na północy wapienny masyw Lussan, którego najwyższy punkt stanowi góra Bouquet (630 m); na wschodzie i na południu rozległe wapienne, często zalesione płaskowyże, które oddzielają go od regionów Nîmes i Sommières oraz doliny Rodanu. Ponadto rzeka Gardon będąca głównym elementem lokalnej sieci rzecznej przecina obszar z północnego zachodu na południowy wschód. Podłoże obszaru geograficznego jest głównie wapienne, a winnice są na ogół sadzone na wzgórzach o kamienistych glebach o ograniczonej głębokości. Pod względem klimatu obszar ten ma charakter śródziemnomorski, ale złagodzony w związku z odległością od wybrzeża i obecnością wzgórz, które ograniczają wpływ morza. W rezultacie występują tu większe kontrasty temperatur niż na wybrzeżu oraz spadek średniej rocznej temperatury o jeden do dwóch stopni między południowo-wschodnią a północno-zachodnią częścią obszaru. Ten przejściowy klimat przekłada się w szczególności na mniej dotkliwie letnie susze; roczne opady wynoszące około 700 mm charakteryzują się znaczną zmiennością w ciągu roku związaną z niekiedy bardzo obfitymi jesiennymi deszczami (zjawisko typowe dla Sewennów).

Obszar geograficzny leży zatem w samym centrum terenu uprawy mieszanej, na którym winorośl występuje na całych wzgórzach, a naturalną roślinność tworzą w szczególności dąb ostrolistny i dąb omszony, odzwierciedlając tę strefę klimatu przejściowego.

Na przestrzeni wieków winorośl towarzyszyła historii i życiu rolnictwu regionu Uzès, a liczne dowody uprawy winorośli na tym obszarze sięgają czasów rzymskich.

Później, w średniowieczu winorośl była nadal obecna i nabrała dużego znaczenia symbolicznego w oczach duchowieństwa chrześcijańskiego, w związku z czym pierwsi biskupi zajęli się produkcją wina.

Już w XV wieku na terytorium księstwa Uzès wspomniano o wysokiej jakości winnicach i szlachetnych winach. Od tego czasu, pomimo kolejnych kryzysów, położone na wzgórzach winnice współtworzące krajobraz z drzewami oliwnymi i sąsiadujące z bardziej żyznymi równinami obsadzonymi zbożami, pozostają stałym elementem. Struktura gruntów, w której dominują małe gospodarstwa zajmujące się uprawą mieszaną, sprzyjała rozwojowi winnic na wzgórzach, a zjawisko to rozszerzyło się w XVIII wieku w związku z prowadzeniem podwójnej działalności, w ramach której pracownicy przemysłu tekstylnego uprawiali również małe działki winorośli.

W 1981 r. wina uznano za Vin de Pays (wino regionalne) „de l'Uzège”, które w 1992 r. przekształciło się w Vin de Pays „Duché d'Uzès”, w przypadku którego stosuje się bardziej rygorystyczne warunki produkcji i definicję śródziemnomorskiej odmiany winorośli.

Biorąc pod uwagę specyfikę klimatu i gleby tego obszaru, stowarzyszenie rozpoczęło prace nad określeniem *terroir*, dzięki czemu producenci mogli wprowadzić najlepsze rozwiązania uwzględniające warunki uprawy i odmiany winorośli, z korzyścią dla autentyczności win.

Restrukturyzacja winnicy zostanie przeprowadzona z zastosowaniem najszlachetniejszych śródziemnomorskich odmian winorośli, Syrah N i Grenache N w przypadku win czerwonych i różowych oraz Grenache blanc B i Viognier B w przypadku win białych.

W 2010 r. 32 prywatne piwnice winiarskie i 11 spółdzielczych wytwórni wina wyprodukowało blisko 9 000 hektolitrów wina; wina czerwone stanowią 60 % produkcji, wina różowe 25 %, a wina białe 15 %.

8.2. Związki przyczynowe

Szczególne położenie geograficzne obszaru ChNP Duché d'Uzès, na skrzyżowaniu Sewennów, Langwedocji i Prowansji, z przejściowym klimatem śródziemnomorskim, umożliwia śródziemnomorskim odmianom winorośli powolne dojrzewanie i nadaje winom oryginalną ekspresję charakteryzującą się elegancją, owocowością i świeżością.

Umiejętności producentów wina, wybór wyłącznie śródziemnomorskich odmian winorośli i badania dotyczące *terroir* umożliwiły sadzenie różnych odmian winorośli w warunkach, które pozwalają im na uzyskanie optymalnej ekspresji. Preferowane są dobrze wyeksponowane działki, na których występują płytkie, kamieniste i dobrze przepuszczalne gleby. Ponadto dzięki obecności pierwszych wzniesień Sewennów występują duże różnice temperatur między dniem a nocą. Te różnice temperatur, zwłaszcza chłodne noce, umożliwiają winogronom powolne dojrzewanie, pogłębiając ich kolor i zachowując kwasowość i aromat jagód, będące szczególnymi cechami win objętych ChNP Duchés d'Uzès, które wyrażają się świeżością i owocowością.

Odmiana Grenache N zapewnia gładkość, pełnię i intensywną, bardzo elegancką owocowość.

Odmiana Syrah N zapewnia z kolei subtelność, strukturę i złożoność aromatyczną.

Asamblaż tych dwóch odmian winorośli, zarówno w przypadku win czerwonych, jak i różowych, jest obowiązkowy i gwarantuje oryginalność win z „księstwa Uzès”. Umiejętności producentów znajdują odzwierciedlenie w zarządzaniu winoroślą przez kontrolę jej dynamiki i potencjału produkcyjnego, przez praktyki umiarkowanych zbiorów połączone z dokładnymi zasadami dotyczącymi przycinania i wysokości ulistnienia. Te umiejętności przejawiają się również w dostosowaniu technik produkcji wina, w szczególności w zakresie konieczności zapewnienia okresu dojrzewania win czerwonych.

W celu lepszej identyfikacji nazwy w 2003 r. stowarzyszenie stworzyło butelkę ozdobioną herbem księstwa Uzès. W tej szybko przyjętej przez producentów, osoby prywatne i członków spółdzielni butelce umieszcza się obecnie prawie 70 % win objętych nazwą Duché d'Uzès. Gwarancją doskonałej kontroli produktu jest butelkowanie 95 % ilości wina na obszarze produkcji.

Producentom wina z księstwa Uzès udało się zachować równowagę rolną opartą na uprawie mieszanej typu śródziemnomorskiego, w której na bogatych glebach sadi się zboża lub owoce, a śródziemnomorskie winorośle sadi się na wzgórzach charakteryzujących się najkorzystniejszymi warunkami, które zasadniczo zajmują niewielką powierzchnię w gminie.

Chociaż wzmianki o winie objętym nazwą Uzès pojawiały się już w XV wieku, dopiero w latach 70. i 80. renowacja tego wina zaczęła rosnąć, do czego przyczyniło się butelkowanie prawie wyłącznie na przedmiotowym obszarze oraz liczni turyści, którzy przyjeżdżają, aby odkryć miasto Uzès, księstwo Uzès i centrum miejscowości ze średnio-wiecznymi domami.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

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 winogron i wytwarzania wina, stanowią terytoria następujących gmin w departamencie

Gard: Cornillon, Orsan, Pognadoresse, Pouzilhac, Vabres.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-455370ad-04ad-4e6e-be9a-6e7d88987e94
