



C/2026/2590

8.5.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/2590)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Duché d'Uzès”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A1165-AM02 – 9.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Duché d'Uzès”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

- ☒ ChNP
☐ ChOG
☐ OG

3. **Sektor**

- ☐ Produkty rolne
☒ Wina
☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

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 (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności – Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw – Biuro ds. Win i Innych Napojów) – Francja

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. W szczególności zmiany te:

- a) nie zmieniają ani nazwy, ani stosowania nazwy, ani produktów lub kategorii produktów objętych odnośnym oznaczeniem geograficznym;

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

- b) nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;
- c) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Obszar geograficzny

Opis

Zmieniono rozdział I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu „Obszar geograficzny” usuwając gminę „Saint-Jean-du-Pin” z departamentu Gard oraz dodając 10 gmin z departamentu Gard, które sąsiadują z obecnie wytyczonymi: „Argilliers, Collias, Domessargues, Euzet, Maussargues, Montagnac, Quissac, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Just-et-Vacquières, Vers-Pont-du-Gard”.

Zmiany obszaru geograficznego dokonano na wniosek organu odpowiedzialnego za ochronę i zarządzanie, aby uwzględnić praktyki stosowane w tych gminach od dawna. Zmianę tę przeprowadzono na podstawie pierwotnych kryteriów wytyczania granic, które obowiązywały przy wyznaczaniu obszaru geograficznego ChNP. Gminy należą do dawnego obszaru „vin de pays Duché d'Uzès” z wystarczająco dużymi blokami winnic, które spełniają kryteria wytyczania granic ChNP i obsadzonych odmianami winorośli zgodnymi ze specyfikacją.

Usunięto gminę „Saint-Jean-du-Pin” położoną na północnym skraju obszaru, ponieważ stwierdzono tam brak uprawy i nasadzenia winorośli.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa pozostał bez zmian.

Zmieniono pkt „Wyznaczony obszar geograficzny” w jednolitym dokumencie.

Przy okazji tej zmiany obszaru geograficznego dodano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2024 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Uzupełniono o to odniesienie pkt „Wyznaczony obszar geograficzny”.

☒ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Opis

Bez wprowadzania merytorycznych zmian uzupełniono rozdział I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” specyfikacji produktu, aby dodać odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. Ta zmiana redakcyjna umożliwia opis obszaru geograficznego wg obowiązującej w 2024 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument został uzupełniony o to odniesienie w punkcie „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

☒ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zasady dotyczące odmian winorośli i asamblażu odmian winorośli

Opis

Zmieniono rozdział I pkt V „Odmiany winorośli” specyfikacji produktu, upraszczając przepisy dotyczące odmian winorośli wykorzystywanych w winach różowych i białych, zachowując jednocześnie większość odmian charakterystycznych dla ChNP (Viognier i Grenache blanc B w przypadku win białych, Grenache noir N i Syrah N w przypadku win czerwonych i różowych). W przepisach dotyczących odmian winorośli ogólnie zmniejszono o 10 % udział niektórych głównych odmian (Grenache blanc B w przypadku win białych i Grenache noir N w przypadku win różowych), zachowując jednocześnie tożsamość win.

- Clairette B w przypadku win białych zmieniono z odmiany drugorzędnej na uzupełniającą i w związku z tym obowiązkową, podobnie jak Marsanne, Roussanne i Vermentino B. Jedynie Ugni blanc pozostaje odmianą drugorzędną, tj. nie jest to obowiązkowa odmiana winorośli.
- Wprowadzenie zwolnienia małych gospodarstw niebędących producentami wina z zasad dotyczących proporcji w gospodarstwie.
- Wprowadzenie pięcioletniego okresu na dostosowanie się do przepisów dotyczących odmian winorośli w przypadku zmiany struktury.

Zmieniono również rozdział I pkt IX specyfikacji produktu „Przetwarzanie, wytwarzanie”, aby dostosować przepisy dotyczące mieszania do przepisów dotyczących odmian winorośli i zachować większość głównych odmian w kupażach.

Te zmiany przepisów dotyczących odmian winorośli i mieszania nie mają wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zasady przycinania

Opis

Zmieniono rozdział I pkt VI ppkt 1 „Sposoby prowadzenia winorośli” lit. b) „Zasady przycinania” specyfikacji produktu, rozszerzając możliwość długiego przycinania na odmianę Viognier, która ma małą wydajność, oraz w celu dostosowania do globalnego ocieplenia.

Zmianę tę uwzględniono także w jednolitym dokumencie w punkcie „Praktyki winiarskie”.

☒ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Sposoby prowadzenia winorośli – przepisy rolnośrodowiskowe

Opis

Uzupełniono rozdział I pkt VI „Sposoby prowadzenia winorośli” specyfikacji produktu, aby uwzględnić praktyki środowiskowe służące zachowaniu cech środowiska fizycznego i biologicznego, które stanowią o charakterze obszaru.

Dodane przepisy to:

- odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione;
- podczas sadzenia roślin zabronione jest stosowanie ściółek z tworzyw sztucznych.

Przepisy te dodano również w pkt „Praktyki winiarskie” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Przepis dotyczący obrotu produktami przed datą wprowadzenia do obrotu do konsumenta

Opis

Zmieniono rozdział I pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie” specyfikacji produktu, aby usunąć datę, od której wina mogą znajdować się w obrocie między przedsiębiorstwami handlowymi a przedsiębiorstwami wprowadzającymi je do obrotu, przed datą wprowadzenia win do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta. Datę tę usunięto, aby umożliwić obrót winem między wszystkimi podmiotami gospodarczymi i wyeliminować wszelkie ryzyko nieuczciwej konkurencji.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenia dodatkowe na etykietach

Opis

Uzupełniono rozdział I pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania” specyfikacji produktu, dodając wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do szerszego terminu „Vignoble de la Vallée du Rhône”. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Te dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania przeniesiono do punktu „Dodatkowe wymogi: dodatkowe dane szczegółowe na etykiecie” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Aktualizacja danych liczbowych dotyczących związku z obszarem geograficznym

Opis

Zmieniono rozdział I pkt X „Związek z obszarem geograficznym” specyfikacji produktu, aby zaktualizować dane dotyczące produkcji w odniesieniu do zbiorów w 2023 r. zamiast zbiorów w 2010 r.

Te zaktualizowane dane liczbowe przeniesiono do pkt „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Skreślenie nieaktualnego środka przejściowego

Opis

Zmieniono rozdział I pkt XI „Środki przejściowe” specyfikacji produktu, aby usunąć zdezaktualizowany środek przejściowy dotyczący proporcji odmian białych Marsanne, Roussanne i Vermentino do zbiorów w 2022 r.

Przedmiotowy przepis nie ma wpływu na jednolity dokument;

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis

Uproszczono rozdział II specyfikacji produktu „Obowiązki sprawozdawcze” i dostosowano go do planu kontroli. Przepisy te zmieniono, aby dostosować je do ustaleń dotyczących kontroli produktu objętego nazwą.

Przepisy te nie mają wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Duché d'Uzès”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A1165-AM02 – 9.2.2026

1. Nazwa lub nazwy

„Duché d'Uzès”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☒ ChNP☐ ChOG☐ OG

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Francja

4. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013

1. Wino

6. Opis wina lub win

Produkt sektora wina

Wina czerwone

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Barwa win czerwonych waha się od rubinowej do barwy owocu granatu i podczas dojrzewania może nabierać ceglastych odcieni. Ich barwa jest głęboka do intensywnej. Są to wina przejrzyste.

Aromat/zapach

Ich aromaty przypominają dojrzałe lub kandyzowane owoce, którym często towarzyszą nuty lukrecji, odzwierciedlając szczególnie charakter odmiany syrah na tym terroir.

Smak

Ich okrągła i zrównoważona struktura taninowa gwarantuje dobry potencjał starzenia.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina czerwone pochodzą z mieszanki, w której dominują odmiany Syrah N i Grenache N, które mogą być uzupełnione odmianami Carignan N, Cinsault N i Mourvèdre N.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

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

Po fermentacji maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 % obj. wynosi 3 g/l.

Po fermentacji maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 % obj. wynosi 4 g/l.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 0,4 grama na liter.

- ☒ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina różowe

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Mają barwę od różowej owocu litchi po koralową. Są wyraziste, jasne i przejrzyste.

Aromat/zapach

Ich paleta aromatów przypomina czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, czerwoną porzeczkę).

Smak

Wina te są harmonijne, świeże i potężne. Ich świeżość jest wynikiem położenia obszaru geograficznego na pierwszych wyniesieniach podnóża Sewennów.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina różowe są winami kupażowanymi, z dominantą odmiany Grenache N.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

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

Maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi 4 g/l.

- ☒ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina białe

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Wina białe posiadają blado-żółtą szatę z zielonymi refleksami.

Aromat/zapach

W winach białych intensywnie wyrażają się nuty świeżych owoców, takich jak brzoskwinia czy morela.

Smak

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.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina białe wytwarza się z głównej mieszanki odmian Grenache blanc B i Viognier B.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

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

Maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wynosi 4 g/l.

- ☒ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. Praktyki enologiczne

7.1. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

Praktyki enologiczne

Gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

- Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 metra.
- Każdy krzew ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie.

Praktyki enologiczne

Przycinanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

- Przycinanie przeprowadza się przed 30 kwietnia roku zbioru.
- Winorośl przycina się krótko, formując czopy i pozostawiając maksymalnie 12 oczek na krzewie; każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.
- Winorośl odmian syrah N i viognier B 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.

Praktyki enologiczne

Praktyki uprawy

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

- Można zezwolić na nawadnianie.
- W celu zachowania cech środowiska fizycznego i biologicznego, które są podstawą charakteru tego obszaru:
 - zakazane są wszelkie istotne zmiany ukształtowania terenu oraz naturalnej sekwencji poziomów gleby na działkach przeznaczonych do produkcji produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia;
 - odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione;
 - całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione;
 - podczas sadzenia roślin zabronione jest stosowanie ściółek z tworzyw sztucznych.

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

- 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 mieszankach stosowanych w preparatach.
- Zabrania się stosowania zrębków 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.

7.2. Maksymalna wydajność

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina czerwone

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	53
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina różowe i białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina

- 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. Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gard, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

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-Chartes, 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-Criulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazeville, 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, Vézénobres.

10. Związek z obszarem geograficznym

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar ChNP „Duché d'Uzès” rozciąga się między Nîmes i Alès na terytorium 86 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 późnej kredy (walańzyn), której marglowy 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 dotkliwe 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.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Na przestrzeni wieków winorośl towarzyszyła historii i życiu rolniczemu 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 wspominano 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 2023 r. 40 prywatnych piwnic winiarskich i 6 spółdzielczych wytwórni wina wyprodukowało 10 500 hektolitrow wina; wina czerwone stanowiły 54 % produkcji, wina różowe 17 %, a wina białe 29 %.

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 „Duché 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. renowacji 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 średniowiecznymi domami.

11. Dalsze obowiązujące wymogi

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Gard, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

Cornillon, Orsan, Pougnalesse, Pouzilac, Vabres.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Etykiety win opatrzonej tą chronioną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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