C/2025/3140

2.6.2025

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/2025/3140)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Costières de Nîmes«

PDO-FR-A0161-AM03 — 19.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Costières de Nîmes«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

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

Frankrig

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

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires

Bureau du vin et des autres boissons

6. **Klassificering som standardændring**

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:

a) de hverken ændrer betegnelsen eller betegnelsens anvendelse eller de produkter eller produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) der ikke er nogen risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er beskrevet i enhedsdokumentet, ikke kommer i betragtning

c) de ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[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).

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

1. *Vinstokbestand*

Kapitel I i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costières de Nîmes« ændres for at tilføje følgende i afsnit V »Vinstoksorter«:

— sorterne Montepulciano N og Morrastel N til fremstilling af rød- og rosévine

— sorterne Piquepoul blanc B, Souvignier Gris Rs og Tourbat B til fremstilling af hvidvine.

Disse sorter er medtaget i produktspecifikationen som tilpasningsegnede sorter. Disse druesorter giver uden at ændre den organoleptiske profil for de vine, der er omfattet af betegnelsen, større modstandsdygtighed over for tørke i en situation med global opvarmning. Disse sorter indgår som tilpasningsegnede sorter op til højst 5 % i bedrifternes vinstokbestand og højst 10 % i sammenstikninger.

Disse sorter er blevet føjet til listen over druesorter til vinfremstilling i enhedsdokumentet.

2. *Bestemmelser om miljøvenlig jordbrugsdrift*

Kapitel I i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costières de Nîmes« er ændret i afsnit VI – »Dyrkning af vinmarkerne« for at tilføje miljøvenlige landbrugsmetoder med henblik på at bevare egenskaberne ved det fysiske og økologiske miljø, som er et grundlæggende element i det geografiske område for betegnelsen.

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

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Costières de Nîmes

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

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

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Rødvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vine med betegnelsen »Costières de Nîmes« er ikkemousserende rødvine, rosévine og hvidvine. Hvad angår rødvinene, er æblesyreindholdet på højst 0,4 gram pr. liter ved aftapning. – Vinen har ved aftapning et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) med højst følgende værdier: Rødvin (med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 14 %): 3 g/l rødvin (med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 14 %): 4 g/l – Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %. – Rødvinene har efter æble-mælkesyregæring en ændret farveintensitet på mindst 6. – Det samlede syreindhold og indhold af flygtig syre for rødvin er i overensstemmelse med EU-lovgivningen. – Rødvinene fremstilles primært af sorterne Grenache noir N, Mourvèdre N og Syrah N. Rødvinene, der primært fremstilles af sorterne Grenache N og Syrah N, er først og fremmest baseret på producenternes knowhow. Når vinene er unge, er de kendetegnet ved aromaer af røde frugter, og

har et gennemsnitligt lagringspotentiale med aromaer, der udvikler sig til noter af krydderier og urter. De er elegante, men med struktur og balance, og tilhører den store familie af vine fra Rhône-dalen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 140

2. *Rosévine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %. – Vinen har ved aftapning et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) med højst følgende værdier: 4 g/l – Rosévinene har en ændret farveintensitet på højst 2. – Ud over standarderne for flygtig syre og svovldioxid følger de øvrige analysekriterier EU-lovgivningen. – Rosévinene fremstilles primært af sorterne Grenache noir N, Mourvèdre N og Syrah N. Rosévinene har generelt en lys farve og er meget friske og har en lang aromatisk eftersmag. De byder på aromaer af små, røde frugter og tørrede frugter.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): 14,28

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 180

3. *Hvidvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %. – Vinen har ved aftapning et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) med højst følgende værdier: 4 g/l – Ud over standarderne for flygtig syre og svovldioxid følger de øvrige analysekriterier EU-lovgivningen. – Hvidvinene er primært fremstillet på druesorterne Grenache blanc B, Marsanne B og Roussanne B. De er afbalancerede med en god friskhed, og de besidder aromaer af blomster, især hvide blomster, og frugt, især citrusfrugter og frugter med hvidt frugtkød.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): 14,28

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 180

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Beplantningstæthed:

Beplantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,80 meter.

Hver vinstok har et areal på højst 2,50 kvadratmeter. Dette areal opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene.

Beskæring:

— Vinstokkene beskæres før den 1. maj.

— Vinstokkene beskæres med kort sporebeskæring med højst 6 grene pr. vinstok. Hver gren har højst to skud. Vinstokke, der er beskåret efter Royat-metoden, kan beskæres med højst 10 grene pr. stok. Hver gren har kun ét skud.

— Druesorterne Syrah N og Viognier B kan beskæres med enkel Guyot-beskæring med højst 10 skud pr. vinstok, heraf højst seks skud på den lange stamme og en eller to grene med højst to skud.

Kunstvanding kan tillades.

Bestemmelser om miljøvenlig jordbrugsdrift:

For at bevare karakteristikaene i jordene, der er et grundlæggende træk ved vindyrkningsjorden, gælder der følgende:

— Kemisk og maskinel ukrudtsbekæmpelse af foragre er forbudt.

— Fuld kemisk ukrudtsbekæmpelse af parcellen er forbudt.

— Tilførsel af syntetisk, mineralsk kvælstof er begrænset til 30 enheder pr. hektar og pr. år.

— Tildækning af beplantningen med plastik er forbudt.

— Tilførsel af jord udefra til parcellerne i det afgrænsede parcelområde er forbudt. Tilført jord: jord, der ikke stammer fra det afgrænsede parcelområde med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Costières de Nîmes«.

— Enhver væsentlig ændring af undergrundens morfologi, af mulden eller af elementer, der skal sikre jordbundens integritet og bæredygtighed på en parcel, der er beregnet til fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er forbudt med undtagelse af den sædvanlige pløjning.

2. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst.

Foruden ovennævnte bestemmelse skal vinen hvad angår ønologisk fremgangsmåde opfylde samtlige krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»Code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimumsudbytte*

1. Rødvin og rosévin

66 hektoliter pr. hektar

2. Hvidvine

70 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen og vinbehandlingen finder sted i følgende kommuner i departementet Gard i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023: Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert og Vestric-et-Candiac.

7. **Primære druesorter**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Macabeu B – Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Montepulciano

Morrastel N – Minustellu, Graciano

Mourvèdre N – Monastrell

Piquepoul blanc B

Roussanne B

Souvignier gris Rs

Syrah N – Shiraz

Turnbat B

Vermentino B – Rolle

Viognier B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Udtrykket »costière«, som det geografiske område med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Costières de Nîmes« er afledt af, er en geografisk betegnelse for et stenet, undertiden bakket, plateau, som mod nordvest er afgrænset af Vistrenque (lavning ved Nîmes fulgt af Le Vistre), mod øst af sletterne ved Gardon og Rhône og mod syd af Camargue-sletten. Dette plateau strækker sig med sine mange små bakker fra nordøst til sydvest over 40 km og er ca. 15 km i bredden. Det geografiske område er således afgrænset til 24 kommuner i departementet Gard.

Middelhavsklimaet giver mange solskinstimer om året med et gennemsnit på 2 700 timer og en periode med let tørke om sommeren. Dette klima påvirkes af mistralen (en kold, tør og ofte kraftig nordenvind), der blæser fra Rhônedalen, men begunstiges af de friske havbriser fra det nærliggende Camargue, som føres ind over »costière«-plateauet som følge af den konventionseffekt, der opstår, når luften varmes op af den stenholdige jord. Den kølende effekt af disse briser øger temperaturudsvingene mellem dag og nat.

I slutningen af tertiærtiden og i starten af kvartærtiden løb der kraftige floder igennem Rhône-bassinet, og de førte en betydelig mængde materiale med sig, der nu ses som lag af rullesten i en rød, sandet lerjord. Dette højtliggende og dermed ældste jordlag, der danner grundlaget for »costière«, gør området unikt på trods af dets størrelse og har givet det betegnelsen »den største villafrankiske terrasse« i Europa. Jorden er ikke særligt dyb, meget stenholdig og efter vandringen af lerjorden med afstrømningsvandet let rødlig. Den sikrer en god og ikke for stor vandtilførsel og opvarmes hurtigt.

8.2. *Oplysninger om produkternes kvalitet og kendetegn*

I 1920'erne oprettede producenterne en organisation for at definere produktionsområdet for »vins de Costières«. Det førte i juli 1942 til, at man søgte anerkendelse som vin af høj kvalitet med oprindelsesbetegnelse og i 1986 som kontrolleret oprindelsesbetegnelse. I første omgang blev vinen anerkendt under navnet »Costières du Gard« og fra 1989 under navnet »Costières de Nîmes«, som bruger betegnelsen for den terrasse, der danner grundlag for det geografiske område.

Vindistriktet ligger i den sydligste del af overgangen mellem Languedoc og Rhône-dalen og omfatter et areal på cirka 4 500 hektar. Det har en gennemsnitlig produktion på 220 000 hektoliter, som fordeler sig på rødvin (55 % af produktionen), rosévin (40 % af produktionen) og i mindre omfang på hvidvin. Vinene produceres af 15 vinkooperativer og cirka 100 private vinproducenter.

En fjerdedel af mængden sælges uden for Frankrig, heraf næsten halvdelen uden for Den Europæiske Union, især til Canada.

8.3. *Årsagssammenhænge*

Området »costière« er kendetegnet ved unikke historiske og geografiske forhold og er et overgangsområde mellem Languedoc og Provence, to vigtige hjemsteder for vinkultur, og afgrænses af byer fyldt med historie og kultur: Nîmes, Beaucaire og Saint-Gilles. Vinmarkerne ligger ved foden af urgoniske bjergkamme og er forankret på den »villafrankiske terrasse«, og området har alle de elementer, der gør det muligt for producenterne at fremhæve en original produktion baseret på traditionel knowhow og omhyggelig optimering af vinenes kvalitet.

De naturlige faktorer, der udnyttes i denne produktion, besidder egenskaber, som afspejles i potentialet for vinhøsten. Vinproducenterne beskytter dem, ikke mindst gennem de regler for høst og transport af høsten, der er fastsat i produktspecifikationen.

De præcist afgrænsede parceller til druehøsten ligger på plateauet, hvor jorden består af skærver fra overgangsperioden mellem tertiær- og kvartærtiden, som lokalt kaldes »gress«, blandet med sand. Disse parceller har optimale dræningsforhold og optimeret vandføring på grund af det lerholdige jordlag, lokalt kaldet »gapan«, som holder på vandet i dybden. Dermed undgår man, at modningen går i stå i de tørre og varme perioder om sommeren.

Laget af sten, som undertiden er sammensat af forskellige elementer, oplagrer varmen fra dagtimerne og afgiver den igen om natten. Stigningen i døgntemperaturen skaber således en temperaturforskel, som forstærker konvektionseffekten og tiltrækker havbriserne fra Camargue. Karakteristisk for klimaet i det geografiske område er de øgede temperaturudsving, som betyder, at vinene bevarer friskheden og den aromatiske kompleksitet, mens det tørre og varme klima om sommeren fremmer en god modning af druerne. Alle disse naturlige faktorer fremmer sammen med mistralens hyppighed, som sikrer en høj koncentration af sukker i druerne og begrænser udviklingen af svampesygdomme, en vedvarende vinproduktion i det geografiske område.

Det omhyggeligt afgrænsede parcelområde og den traditionelle og veludviklede vinstokbestand gør, at producenterne bevarer produktionens originalitet ved at dele deres faglige viden, samtidig med at der er plads til individuelle udtryk.

Ud fra ønsket om at forbedre vinenes image ved at beskytte det geografiske område og fortælle om kvaliteten af deres knowhow og området, forvalte levevilkårene på en sådan måde, at landskabet gøres til et udviklings- og forbedringsværktøj for området, og bevare de naturlige ressourcer og fastholde mangfoldigheden af flora og fauna har samtlige berørte parter udfærdiget »Charte paysagère et environnementale« (charter for landskab og miljø), som blev underskrevet den 5. juli 2007 og anerkendt inden for rammerne af »Det internationale charter for Fontevraud« (Charte internationale de Fontevraud) i marts 2009.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger i umiddelbar nærhed, og hvori der gælder en undtagelse for fremstillingen og behandlingen af vinene, består af følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode for 2023:

— departementet Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer og Tarascon

— departementet Gard: Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze og Vers-Pont-du-Gard.

Mærkning

Retlig ramme:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

a) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af, at:

   — det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

   — navnet fremgår af høstanmeldelsen.

b) Den største geografiske enhed, »Vignobles de la Vallée du Rhône«, kan fremgå af etiketten på vin med kontrolleret oprindelsesbetegnelse i henhold til betingelserne angivet i aftalen, der er indgået mellem de forskellige relevante 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.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-61f707a5-34f0-4686-a4de-e86866e02100