C/2025/3140

2.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3140)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Costières de Nîmes»

PDO-FR-A0161-AM03 de 19.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Costières de Nîmes»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

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. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, y no se consideran modificaciones de la Unión en el sentido del artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143. Más concretamente:

a) no modifican ni el nombre ni el uso del nombre ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Encepamiento*

En el capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Costières de Nîmes», se modifica el punto V, «Encepamiento», para añadir:

— para la producción de vinos tintos y rosados: las variedades *montepulciano N* y *morrastel N*;

— para la producción de vinos blancos: las variedades *piquepoul blanc B, souvignier gris Rs* y *tourbat B*.

Se añaden al pliego de condiciones como variedades con fines de adaptación. Estas variedades tienen una mayor capacidad de resistir a las sequías relacionadas con el calentamiento global, sin modificar el perfil organoléptico de los vinos con denominación de origen. Además, al tratarse de variedades incluidas con fines de adaptación, representan un máximo del 5 % en el encepamiento de las explotaciones y un máximo del 10 % en los ensamblajes de vinos.

Estas se añaden a la lista de variedades de uva de vinificación en el documento único.

2. *Disposiciones agroambientales*

En el capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Costières de Nîmes», se modifica el punto VI, «Gestión del viñedo», para añadir prácticas de cultivo agroambientales destinadas a conservar las características del entorno físico y biológico, que constituye un elemento fundamental de la región de la denominación.

Se añaden estas disposiciones al documento único en el apartado «Prácticas vitivinícolas».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Costières de Nîmes

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la denominación «Costières de Nîmes» son vinos tranquilos que pueden ser tintos, rosados o blancos. En lo que respecta a los vinos tintos, el contenido de ácido málico es inferior o igual a 0,4 gramos por litro en la fase de envasado. — En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los valores siguientes: vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual a 14 %: 3 g/l; vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 14 %: 4 g/l. — Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %. — Tras la fermentación maloláctica, los vinos tintos presentan una intensidad colorante modificada superior o igual a 6. — Los contenidos de acidez total y de acidez volátil de los vinos tintos son los establecidos en la normativa de la UE. — Los vinos tintos se obtienen

principalmente de las variedades *grenache noir N*, *mourvèdre N* y *syrah N*. Los vinos tintos, elaborados principalmente a partir de las variedades *grenache N* y *syrah N*, son el resultado de los conocimientos técnicos de los productores. Cuando son jóvenes, estos vinos se caracterizan por sus aromas a frutos rojos, que evolucionan hacia matices más especiados y vegetales, así como por su potencial de conservación medio. Son elegantes a la vez que estructurados y equilibrados, y se enmarcan dentro de la gran familia de vinos del valle del Ródano.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 140

2. *Vinos rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos rosados es de 11,5 %. — En la fase de envasado, los vinos rosados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los valores siguientes: 4 g/l. — Los vinos rosados presentan una intensidad colorante modificada inferior o igual a 2. — Además de las normas relativas a la acidez volátil y al anhídrido sulfuroso, los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea. — Los vinos rosados se obtienen principalmente de las variedades *grenache noir N*, *mourvèdre N* y *syrah N*. Los vinos rosados son amplios y tienen generalmente un color intenso y gran frescor, con un regusto que se caracteriza por su buena persistencia aromática. Además, se caracterizan por sus aromas de bayas rojas y frutos secos.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 14,28

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

3. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos blancos es del 11,5 %. — En la fase de envasado, los vinos blancos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los valores siguientes: 4 g/l. — Además de las normas de acidez volátil y de anhídrido sulfuroso, los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea. — Los vinos blancos se elaboran principalmente a partir de las variedades *grenache blanc B*, *marsanne B* y *roussanne B*. Son equilibrados, con una gran vivacidad y presentan aromas florales, que evocan a flores blancas, y afrutados, que evocan a cítricos y frutos de pulpa blanca.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 14,28

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

Densidad:

Las viñas presentan una densidad mínima de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de 2,50 metros y la separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando las distancias entre las hileras por la separación entre las cepas.

Poda:

— Se poda antes del 1 de mayo.

— Las vides se podan en poda corta, con un máximo de seis pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas. No obstante, las vides cultivadas en cordón de Royat pueden podarse con un máximo de diez pulgares por cepa y de una yema franca por pulgar.

— Las variedades *syrah N* y *viognier B* pueden podarse en poda Guyot simple, con un máximo de diez yemas francas por cepa: seis yemas francas sobre el sarmiento de fruto y un máximo de uno o dos pulgares, a lo sumo.

Se puede autorizar el riego.

Disposiciones agroambientales:

Para conservar las características del suelo, que constituye un elemento fundamental de la región:

— se prohíbe el desherbado químico y mecánico de las cabeceras;

— se prohíbe el desherbado químico total de la parcela;

— el aporte de nitrógeno mineral sintético se limita a treinta unidades por hectárea y año;

— se prohíbe el acolchamiento de la plantación con plástico;

— se prohíbe el aporte de tierra exógena a las parcelas de la superficie parcelaria delimitada. Se entenderá por «tierra exógena» la tierra que no procede de la superficie parcelaria delimitada de la denominación de origen controlada «Costières de Nîmes»;

— se prohíbe cualquier modificación sustancial de la morfología del subsuelo, de la capa superficial del suelo de los elementos que garantizan la integridad y la perennidad de los suelos de una parcela destinada a la producción de la denominación de origen controlada, salvo las labores de desfonde clásico.

2. Práctica enológica específica

Se autoriza el carbón enológico en la elaboración de vinos rosados en el caso de los mostos y vinos nuevos aún en fermentación procedentes de la prensa, hasta un límite del 20 % del volumen de los vinos rosados elaborados por el viticultor en cuestión para la cosecha de que se trate.

Además de la disposición anterior, los vinos deben cumplir las obligaciones en materia de prácticas enológicas que figuran en la normativa europea y en el Código Rural y de Pesca Marítima de Francia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos tintos y rosados

66 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos

70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gard, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 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 y Vestric-et-Candiac.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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

Tourbat B

Vermentino B — Rolle

Viognier B

8. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

La «costière», donde se sitúa la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Costières de Nîmes», es un término geográfico que hace referencia a una meseta pedregosa, en ocasiones ondulada, ubicada entre la Vistrenque (la depresión de Nîmes bordeada por el río Vistre), al noroeste; las llanuras del Gardon y del Ródano, al este; y la llanura de la Camarga, al sur. Esta meseta, formada por una sucesión de pequeñas colinas, se extiende del noreste al suroeste, a lo largo de 40 kilómetros aproximadamente, y tiene una anchura de unos 15 kilómetros. La zona geográfica abarca el territorio de veinticuatro municipios del departamento de Gard.

El clima mediterráneo se caracteriza por tener una gran cantidad de horas de sol al año, con una media de 2 700 horas de luz, así como por una sequía moderada durante el verano. El clima se encuentra bajo la influencia del mistral (un viento del norte, frío, seco y en ocasiones violento) que sopla por el valle del Ródano, pero se beneficia de la brisa marina fresca procedente de la cercana Camarga, que se desplaza hacia la «costière» debido a la convección generada al calentarse el aire al contacto con el suelo pedregoso. El efecto atemperador de esta brisa aumenta la amplitud térmica entre el día y la noche.

Al final del período Terciario y el principio del Cuaternario, había grandes ríos que atravesaban la cuenca del Ródano y transportaban un gran volumen de materiales, como cantos rodados mezclados con arcilla arenosa roja. Este nivel más elevado y, por tanto, más antiguo es el núcleo esencial de la «costière» y le confiere su carácter único, si bien por su dimensión se le considera la terraza del Villafranquiense más extensa de Europa. El suelo es relativamente profundo, muy pedregoso, con una tonalidad rojiza más o menos intensa en función de la infiltración de la arcilla debida a las aguas de escorrentía. Presenta una buena reserva hídrica, aunque no excesiva, y se calienta con rapidez.

8.2. *Datos sobre la calidad y las características de los productos*

En la década de 1920, los productores crearon un sindicato para definir la zona de producción de los vinos de «Costières». Este procedimiento dio lugar a la solicitud del reconocimiento de la denominación de origen vino delimitado de calidad superior en julio de 1942, seguido del reconocimiento de la denominación de origen controlada en 1986, inicialmente con el nombre de «Costières du Gard» y, posteriormente, desde 1989, con el nombre de «Costières de Nîmes», a fin de utilizar la terminología de la terraza en la que se asienta la zona geográfica.

El viñedo, situado en la parte más meridional del valle del Ródano, en su transición con el Languedoc, abarca una superficie de aproximadamente 4 500 hectáreas y tiene una producción media de 220 000 hectolitros entre vino tinto (el 55 % de la producción), vino rosado (el 40 % de la producción) y vino blanco, en menor medida. Los vinos se elaboran en quince bodegas cooperativas y unas cien bodegas particulares.

Un cuarto del volumen producido se vende fuera del territorio nacional, del cual cerca de la mitad se exporta fuera de la Unión Europea, principalmente a Canadá.

8.3. *Interacciones causales*

El territorio de la «costière» goza de condiciones históricas y geográficas únicas, reflejo de la transición entre las dos cunas de la civilización del vino, el Languedoc y la Provenza. Está delimitado por ciudades llenas de historia y cultura, como Nîmes, Beaucaire o Saint-Gilles, y se ubica al pie de las crestas urgónicas, en la terraza del Villafranquiense, que da cohesión al territorio. Reúne todos los elementos que han permitido a los productores resaltar el origen de su producción basada en los conocimientos técnicos tradicionales y centrar su atención en la mejora de la calidad de los vinos.

Los factores naturales, que la producción pone de relieve, presentan características que se reflejan en el potencial de la cosecha que conservan los vinicultores, en particular, mediante las normas de cosecha y transporte establecidas en el pliego de condiciones.

Las parcelas se delimitan específicamente para la vendimia y se encuentran en las terrazas, cuyos suelos están formados por grava del período Villafranquiense, conocidas localmente como «gress» y mezcladas con una matriz arenosa. Estas parcelas gozan de unas condiciones de drenaje y de un régimen hídrico óptimos gracias a la constante presencia de un estrato arcilloso, localmente conocido como «gapans», que retiene el agua y permite que las plantas puedan seguir creciendo durante los períodos estivales cálidos y secos.

El lecho de gravilla de la superficie, en ocasiones de varios metros, almacena el calor del día y lo libera durante la noche. De este modo, el aumento de la temperatura diurna provoca una diferencia térmica que potencia la convección y atrae las brisas marinas de la Camarga. El aumento de la amplitud térmica, propio del clima de la zona geográfica, conserva el frescor y la complejidad aromática, mientras que el clima seco y cálido del verano favorece la correcta maduración de las bayas. Todos estos factores naturales, junto con la frecuencia del mistral, que garantiza la concentración del contenido de azúcar de las uvas y reduce el desarrollo de enfermedades criptogámicas, contribuyen a que se mantenga la producción vitícola en la zona geográfica.

Basándose en una superficie parcelaria delimitada con precisión y en un encepamiento tradicional y reestructurado, los productores velan por conservar la originalidad de su producción compartiendo sus conocimientos técnicos colectivos a la vez que permiten la expresión de la individualidad.

Todos los socios interesados establecieron una «Carta paisajística y medioambiental», firmada el 5 de julio de 2007, con el fin de realzar la imagen de los vinos protegiendo la zona geográfica y dando a conocer la calidad de los conocimientos técnicos y del terreno, gestionar el entorno vital para desarrollar y mejorar el territorio por medio del paisaje y conservar los recursos naturales manteniendo la diversidad de la flora y la fauna. Posteriormente, esta fue reconocida en la «Carta internacional de Fontevraud» en marzo de 2009.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023:

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer y Tarascon.

— Departamento de 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 y Vers-Pont-du-Gard.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

   — se trate de un lugar registrado en el catastro;

   — figure en la declaración de cosecha.

b) En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá precisarse la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones establecidas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y gestión implicados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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