C/2025/3140

2025.6.2.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3140)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM03 – 2025.3.19.

1. **A termék elnevezése**

„Costières de Nîmes”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmezési, Halászati, Vidékügyi és Földhasználati Minisztérium

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Regionális Politikai Főigazgatóság

Borok és egyéb italok hivatala

6. **Standard módosításként való minősítés**

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások. Ennek oka, hogy ezek a módosítások nem minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdése értelmében vett uniós módosításoknak. Pontosabban:

a) nem módosítják az elnevezést, az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem áll fenn miattuk a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Szőlőfajták*

A „Costières de Nîmes” OEM termékleírásának I. fejezete a „Szőlőfajták” című V. pontban a következők hozzáadásával módosult:

— a Montepulciano N és Morrastel N fajták, vörösborok és rozé borok előállításához,

— a Piquepoul blanc B, Souvignier gris Rs és Tourbat B fajták, fehérborok előállításához.

E fajtáknak a termékleírásba történő felvételére adaptációs célból került sor. Tekintettel a globális felmelegedésre, ezek a fajták anélkül biztosítanak nagyobb szárazságtűrést, hogy megváltoztatnák a megjelölés alá tartozó borok érzékszervi profilját. Ezek az adaptációs célból felvett fajták a gazdaságok szőlőfajtáinak legfeljebb 5 %-át és a házasítások legfeljebb 10 %-át tehetik ki.

Az egységes dokumentum borszőlőfajtákat tartalmazó jegyzéke kiegészül ezekkel a szőlőfajtákkal.

2. *Agrár-környezetvédelmi rendelkezések*

A „Costières de Nîmes” OEM termékleírásának I. fejezete a „Szőlőültevény művelése” című VI. pontban a megjelöléssel lefedett terroir egyik kulcselemét képező fizikai és biológiai környezet jellemzőinek megőrzését szolgáló agrár-környezetvédelmi művelési módszerekkel egészült ki.

Ezek a rendelkezések bekerültek az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Costières de Nîmes

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Costières de Nîmes” megjelöléssel ellátott borok csendes borok, amelyek vörös, rozé és fehér változatban léteznek. A vörösborok esetében az almasavtartalom a kiszerelési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 g/l. – A kiszerelési műveletszakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: Legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: 3 g/l 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: 4 g/l – A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %. – A vörösborok színintenzitásának módosított értéke a malolaktikus erjesztést követően legalább 6. – A vörösborok esetében az összes savtartalom és az illósavtartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg. – A vörösborok többnyire grenache noir N, mourvèdre N és syrah N fajtákból készülnek. Az elsősorban grenache N és syrah N fajtákból készített vörösborok mindenekelőtt a termelők

szakértelmét dicsérik. A fiatal korukban piros gyümölcsös aromákkal jellemzett borok közepesen hosszú tárolhatósággal rendelkeznek, és aromáikban a tárolás során fűszeresebb, illetve növényekre emlékeztető ízjegyek bontakoznak ki. Az elegáns, ugyanakkor strukturált és kiegyensúlyozott borok a Rhône-völgyi borok hatalmas családjához tartoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 140

2. *Rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %. – A kiszerelési műveletszakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: 4 g/l – A rozé borok színintenzitásának módosított értéke a malolaktikus erjesztést követően legalább 2. – Az illósav- és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó előírásokon kívül az egyéb analitikai kritériumok is megfelelnek az uniós szabályozásnak. – A rozé borok többnyire grenache noir N, mourvèdre N és syrah N fajtákból készülnek. A rozé borok általában élénk színűek és nagyon üdék, ugyanakkor teltek is, lecsengéskor aromáik megfelelően hosszan tartók. A borok piros bogyós és aszalt gyümölcsös aromákat vonultatnak fel.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 14,28

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

3. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %. – A kiszerelési műveletszakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: 4 g/l – Az illósav- és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó előírásokon kívül az egyéb analitikai kritériumok is megfelelnek az uniós szabályozásnak. – A fehérborok elsősorban grenache blanc B, marsanne B és roussanne B fajtákból készülnek. Kiegyensúlyozottak, élénkek, fehér virágokat idéző virágos aromákkal, illetve citrusfélékre és fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 14,28

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

Sűrűség:

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalhatnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközei szorzataként kapható meg.

Metszés:

— A metszést május 1-jéig kell elvégezni.

— A szőlőtőkéket rövidcsapos metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb hat csapot hagyva meg. Az egyes csapokon legfeljebb két rügy lehet. A Royat-kordonművelésű szőlők azonban tőkénként legfeljebb tíz csapra metszhetők úgy, hogy mindegyik csapon csak egy rügy lehet.

— A syrah N és a viognier B szőlőfajta egyszerű Guyot-metszéssel is művelhető, amely során tőkénként legfeljebb tíz rügyet hagynak meg, ebből a félszálvesszőn legfeljebb hat rügy, az egy vagy két ugarcsapon pedig legfeljebb két rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

Agrár-környezetvédelmi rendelkezések:

A terroir egyik kulcselemét képező talajjellemzők megőrzése érdekében:

— tilos az ekefordulók vegyszeres és gépi gyomirtása,

— tilos a parcella teljes vegyszeres gyomirtása,

— a szintetikus ásványi nitrogén bevitele hektáronként évi 30 egységre korlátozott,

— a telepítéskor tilos a műanyag talajtakaró fóliák használata,

— tilos exogén talaj hozzáadása a körülhatárolt parcellaterületen belüli parcellákhoz. Az exogén talaj olyan talaj, amely nem a „Costières de Nîmes” oltalom alatt álló eredetmegjelölés körülhatárolt parcellaterületéről származik,

— a hagyományos szántási munkák kivételével tilos az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok termelésére szánt parcella altalajának, termőtalajrétegének vagy a talaj épségét és fenntarthatóságát biztosító elemeinek morfológiáját jelentős mértékben megváltoztatni.

2. Konkrét borászati eljárás

A borászati felhasználásra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata a mustok és a szőlőprésből kikerült, még erjesztés alatt álló újborok esetében az adott szőlőtermésből az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett.

A fenti rendelkezésen kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az európai uniós szabályozásban, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös- és rozé borok

66 hektoliter hektáronként

2. Fehérborok

70 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelését, a borok készítését és előállítását Gard megye következő településein végzik, a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex alapján: 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, Vestric-et-Candiac.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A „Costières de Nîmes” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területének alapját képező „*costière*” egy földrajzi kifejezés, amely egy helyenként lankás, köves fennsíkot jelöl, amely északnyugaton a Vistrenque (a Vistre folyó által követett nîmes-i medence), keleten a Gardon- és a Rhône-síkság, délen pedig a Camargue nevű síkvidék között terül el. A kisebb dombvonulatokkal tarkított fennsík egy nagyjából 40 kilométer hosszú és 15 kilométer széles területen húzódik északkelet-délnyugati irányban. Ennek következtében a földrajzi területet Gard megye 24 településének területe alkotja.

A mediterrán éghajlatot igen magas, átlagban 2 700 órás évi napfénytartam, nyáron pedig aszályos időszak jellemzi. Az éghajlatot a Rhône-völgy felől fújó misztrál (a hideg, száraz és gyakran viharos erejű északi szél) befolyásolja, de a területre kedvező hatással van a közeli Camargue felől érkező hűs tengeri szél is, amely konvekció útján söpör végig a fennsíkon, amint a köves talaj által melegített levegő felemelkedik. E tengeri szelek temperáló hatása mérsékli a nappali és éjszakai hőmérséklet-különbségeket.

A harmadkor végén és a negyedkor elején a Rhône-medencét nagy folyók szelték át, amelyek tetemes mennyiségű anyagot sodortak magukkal, amelyekkel homokos vörösagyaggal keveredett kavicsrétegek formájában találkozhatunk. Ez a legmagasabb, tehát a legöregebb szint alkotja a fennsík legnagyobb részét és teszi azt egyedülállóvá a mérete ellenére is, amelynek köszönhetően kivívta az Európa legnagyobb „villafranchai terasza" címet. A talaj többé-kevésbé mély, nagyon köves és hol jobban, hol kevésbé vörös attól függően, hogy az agyag milyen mélyen szivárgott be a lefolyó vízzel. A talaj jó (bár nem túlzott) víztartalékkal rendelkezik és gyorsan felmelegszik.

8.2. *A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

Az 1920-as években a termelők szindikátust hoztak létre a „Costières" borok termőterületének meghatározására. E folyamat eredményeként nyújtották be 1942 júliusában a körülhatárolt területről származó, kiváló minőségű bor eredetmegjelölésként való elismerése iránti kérelmet, majd ismerték el 1986-ban az oltalom alatt álló eredetmegjelölést, kezdetben „Costières du Gard", majd 1989-től „Costières de Nîmes" néven, amely a földrajzi terület alapját képező terasz nevét tükrözi.

A Languedoc régió és a Rhône-völgy között átmenetet képező, annak legdélebbi részén található szőlővidék körülbelül 4 500 hektáron terül el, és az ott termelt bor mennyisége átlagosan 220 000 hektoliter; e mennyiség vörösborokat (a termelés 55 %-a), rozékat (a termelés 40 %-a) és kisebb mennyiségben fehérborokat is magában foglal. Ezeket a borokat 15 szövetkezeti pincészet és mintegy száz magánpincészet állítja elő.

A mennyiség egynegyedét az ország területén kívül, ennek is közel a felét az Európai Unión kívül, többek között Kanadában értékesítik.

8.3. *Ok-okozati összefüggések*

Az egyedülálló történelemmel és földrajzi fekvéssel büszkélkedő, a borkultúra két bölcsője, Languedoc és Provence között átmenetet képező, a nagy múltú és kultúrájú Nîmes, Beaucaire vagy Saint-Gilles városok által határolt, az urgon fáciesű hegygerincek lábánál elhelyezkedő és az egységes tájképet biztosító „villafranchai teraszon" pihenő „*costière*" területen minden megtalálható, ami lehetővé tette a termelői közösség számára, hogy kidomborítsa a borok minőségének javítására törekvő, hagyományos szaktudás eredményeként előállított termékek eredetiségét.

A termelés során kiaknázott természeti tényezők jellegzetességeit tükrözik a leszüretelt szőlőben rejlő lehetőségek, amelyeket a szőlőtermesztők többek között a termékleírásban rögzített szüretelési és szállítási szabályok révén őriztek meg.

A szőlő szüreteléséhez pontosan körülhatárolt parcellák a teraszon terülnek el, amelynek talaját a helyiek által „Gress"-nek nevezett, homokos szelvényekkel keveredő villafranchai kavicsos konglomerátumok alkotják. E parcelláknak optimális a vízelvezetésük, és a gyakran előforduló – a helyiek által „Gapans"-nak nevezett – agyagos rétegnek köszönhetően optimális a vízmegtartásuk, így a növény fejlődése a forró és száraz nyári időszakokban is folytatódik.

A helyenként több méter vastag kavicsréteg nappal tárolja, éjjel pedig leadja a meleget. A nappali hőmérséklet-emelkedés tehát a konvektív áramlást erősítő hőmérséklet-különbséget idéz elő, és a terület felé szívja a Camargue felől érkező tengeri szeleket. A földrajzi terület éghajlatára jellemző nagyobb hőmérséklet-tartomány megőrzi a szőlőszemek frissességét és összetett aromáit, míg a száraz és meleg nyári éghajlat elősegíti a szemek megfelelő érettségét. Mindezek a természeti tényezők, valamint a szőlő cukortartalmának koncentrációját biztosító és a gombás betegségek kialakulását korlátozó gyakori misztrál elősegítik a bortermelés fennmaradását a földrajzi területen.

A gondosan körülhatárolt parcellaterületre, valamint a hagyományos és átalakított szőlőfajtákra építő termelői közösség a közös szakértelem megosztásával őrzi meg a termékek eredetiségét, ugyanakkor az egyedi jellegzetességek kifejeződését is lehetővé teszi.

Az érintett partnerek bevezették a 2007. július 5-én aláírt és a „Fontevraud-i Nemzetközi Charta" keretében 2009 márciusában elismert „Táj- és Környezetvédelmi Chartát" annak érdekében, hogy a földrajzi terület védelme, valamint a szakértelem és a borvidék minőségét hirdető kommunikáció révén javítsák a borok imázsát, továbbá hogy az életteret úgy kezeljék, hogy a táj a terület fejlődésének és javításának eszközévé váljon, valamint hogy a természeti erőforrásokat a sokszínű növény- és állatvilág fenntartása mellett megőrizzék.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Közvetlenül szomszédos terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és előállítása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex alapján:

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

— Gard megye: 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, Vers-Pont-du-Gard.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok címkéjén feltüntethető egy kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

   — kataszteri területről van szó,

   — a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

b) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône" elnevezésű nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezményben meghatározott feltételek szerint. Ennek az információnak ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező adatnak, a megjelölés karaktereivel azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a méret ne haladja meg a megjelölés méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

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