C/2025/3140

2.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3140)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Costières de Nîmes»

PDO-FR-A0161-AM03 — 19.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Costières de Nîmes»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero per l'Agricoltura, i prodotti alimentari, la pesca, gli affari rurali e la pianificazione territoriale

Direzione generale delle politiche agricole, agroalimentari e dei territori

Ufficio dei vini e delle altre bevande

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

Tali modifiche non sono infatti considerate modifiche dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. Più precisamente, esse:

a) non modificano né il nome né l'uso del nome, né i prodotti o le categorie di prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica descritta nel documento unico;

c) non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Tipo di vitigni*

Il capitolo I del disciplinare della DOP «Costières de Nîmes» è modificato al punto V «Tipo di vitigni» per aggiungere:

— le varietà Montepulciano N e Morrastel N per la produzione di vini rossi e rosati;

— le varietà Piquepoul blanc B, Souvignier Gris Rs e Tourbat B per la produzione di vini bianchi.

Tali varietà vengono integrate nel disciplinare come varietà a fini di adattamento. Esse offrono una maggiore resistenza alla siccità in un contesto di riscaldamento globale, senza modificare il profilo organolettico dei vini della denominazione. In quanto varietà a fini di adattamento, sono incorporate fino a un massimo del 5 % nelle varietà presenti nelle aziende e fino ad un massimo del 10 % negli assemblaggi di vini.

Tali varietà sono state aggiunte all'elenco delle varietà di uve da vino del documento unico.

2. *Disposizioni agroambientali*

Il capitolo I del disciplinare della DOP «Costières de Nîmes» è modificato nella sezione VI «Conduzione del vigneto» al fine di aggiungere pratiche agroambientali volte a preservare le caratteristiche dell'ambiente fisico e biologico, che costituisce un elemento fondamentale del «terroir» della denominazione.

Tali disposizioni sono riportate nel documento unico al punto «Pratiche di vinificazione».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Costières de Nîmes

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 —Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini della denominazione «Costières de Nîme» sono vini fermi, rossi, rosati e bianchi. I vini rossi presentano un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro in fase di confezionamento. - In fase di confezionamento, i vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale ai seguenti valori: vini rossi (con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %): 3 g/l; vini rossi (con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %): 4 g/l. - I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %. - I vini rossi presentano, dopo la fermentazione malolattica, un'intensità colorante modificata superiore o uguale a 6. - I tenori di acidità totale e acidità volatile dei vini rossi sono quelli stabiliti dalla normativa europea. - I vini rossi sono ottenuti principalmente dalle varietà Grenache noir N, Mourvèdre N e Syrah N. - I vini rossi, prodotti essenzialmente dalle varietà Grenache N e Syrah N, sono innanzitutto

frutto delle competenze dei produttori. Caratterizzati, se consumati giovani, da aromi di frutti rossi, presentano un potenziale di invecchiamento medio, con aromi che evolvono poi verso note più speziate e vegetali. Eleganti, ma strutturati ed equilibrati, appartengono alla grande famiglia dei vini della valle del Rodano.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 140

2. *Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

— I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %. - In fase di confezionamento, i vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale ai seguenti valori: 4 g/l. - I vini rosati presentano un'intensità colorante modificata inferiore o uguale a 2. - Oltre ai tenori relativi all'acidità volatile e all'anidride solforosa, anche gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea. - I vini rosati sono ottenuti principalmente dalle varietà Grenache noir N, Mourvèdre N e Syrah N. Generalmente di colore vivace, i vini rosati presentano grande freschezza e sono al contempo ampi, con una buona persistenza aromatica nel finale. Inoltre sono caratterizzati da aromi di piccoli frutti rossi e frutta secca.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 14,28

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 180

3. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

— I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %. - In fase di confezionamento, i vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale ai seguenti valori: 4 g/l. - Oltre ai tenori relativi all'acidità volatile e all'anidride solforosa, anche gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea. - I vini bianchi sono prodotti essenzialmente dalle varietà Grenache blanc B, Marsanne B e Roussanne B. Equilibrati, sono caratterizzati da una buona vivacità, nonché da aromi floreali, che ricordano i fiori bianchi, e fruttati, che ricordano gli agrumi e la frutta a polpa bianca.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 14,28

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 180

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

Densità

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro.

La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri e lo spazio tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 metri quadrati. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi.

Potatura

— La potatura è effettuata prima del 1° maggio.

— Le viti sono sottoposte a potatura corta con un massimo di 6 speroni per ceppo. Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche. Tuttavia le viti allevate a cordone di Royat possono essere potate con un massimo di 10 speroni per ceppo e ciascuno sperone può recare una sola gemma franca.

— I vitigni Syrah N e Viognier B possono essere potati a Guyot semplice, con un massimo di 10 gemme franche per ceppo, di cui massimo 6 gemme franche sul capo a frutto e 1 o 2 speroni di riserva recanti, ciascuno, al massimo 2 gemme franche.

L'irrigazione può essere autorizzata.

Disposizioni agroambientali

Al fine di preservare le caratteristiche dei suoli che costituisce un elemento fondamentale del «terroir»:

— è vietato il diserbo chimico e meccanico delle capezzagne;

— è vietato il diserbo chimico totale delle parcelle;

— l'apporto di azoto minerale di sintesi è limitato a 30 unità per ettaro e per anno;

— al momento dell'impianto è vietata la pacciamatura con film plastico;

— è vietata l'immissione di terra esogena nelle parcelle della superficie parcellare delimitata. Per «terra esogena» si intende una terra che non proviene dalla superficie parcellare delimitata della denominazione di origine controllata «Costières de Nîmes»;

— è vietata qualsiasi modifica sostanziale della morfologia del sottosuolo, dello strato superficiale o degli elementi che consentono di garantire l'integrità e la stabilità del terreno di una parcella destinata alla produzione della denominazione di origine controllata, ad esclusione dei lavori di scasso classico.

2. Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico per i mosti e i vini nuovi ancora in fermentazione provenienti dalla pressa, fino a massimo del 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore interessato per il raccolto in questione.

Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti nella normativa europea e nel *Code rural et de la pêche maritime* (Codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

1. Vini rossi e rosati

66 ettolitri per ettaro

2. Vini bianchi

70 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Gard sulla base del codice geografico ufficiale del 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, Vestric-et-Candiac.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

Il termine *costière* su cui si basa la zona geografica della denominazione di origine controllata «Costières de Nîmes» è un termine geografico che designa un altopiano sassoso, talvolta ondulato, situato tra la Vistrenque (depressione di Nîmes seguita dal Vistre), a nord-ovest, le piane del Gardon e del Rodano, a est, e la piana della Camargue, a sud. Tale altopiano, caratterizzato da un susseguirsi di piccole colline, si estende per circa 40 chilometri da nord-est e sud-ovest e per una quindicina di chilometri in larghezza. La zona geografica, pertanto, è delimitata sul territorio di 24 comuni del dipartimento del Gard.

Il clima, mediterraneo, è caratterizzato da un forte soleggiamento annuale, con una media di 2 700 ore, nonché da un periodo di sub-siccità in estate. Tale clima risente dell'influenza del maestrale (vento freddo e secco, spesso violento, che soffia da nord) proveniente dalla valle del Rodano, ma beneficia delle brezze marine fresche che giungono dalla vicinissima Camargue e sono attirate sulla *costière* dall'effetto di convezione legato al sollevamento dell'aria surriscaldata dal suolo sassoso. L'effetto temperante di tali brezze aumenta l'escursione termica tra il giorno e la notte.

Alla fine dell'era del Terziario e all'inizio del Quaternario, il bacino del Rodano è attraversato da fiumi potenti, che trasportano un volume considerevole di materiale che si ritrova ora sotto forma di strati di ciottoli mescolati a un'argilla sabbiosa rossa. Tale livello superiore, e dunque più antico, costituisce l'elemento fondamentale della *costière*, cui questa deve la sua «unicità», nonostante le dimensioni che le valgono il titolo di maggiore «terrazza villafranchiana» d'Europa. Il suolo è più o meno profondo, molto sassoso e più o meno rosso, a seconda della profondità di migrazione dell'argilla seguendo le acque di dilavamento. Presenta una buona riserva idrica, ma non eccessiva, e si riscalda rapidamente.

8.2. *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti*

Negli anni Venti del Novecento, i produttori fondano un'associazione per definire la zona di produzione dei *vins des Costières*. Tale passo porta nel luglio 1942 alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine *vins délimités de qualité supérieure* e successivamente, nel 1986, al riconoscimento della denominazione di origine controllata, chiamata in un primo tempo «Costières du Gard» e ribattezzata poi nel 1989 «Costières de Nîmes», nome che riprende quello della terrazza che costituisce l'assisa della zona geografica.

Zona di transizione tra la Linguadoca e la valle del Rodano, di cui rappresenta la parte più meridionale, la zona vitivinicola occupa una superficie di circa 4 500 ettari, per una produzione media pari a 220 000 ettolitri, suddivisa in vini rossi (55 % della produzione), vini rosati (40 % della produzione) e, in misura minore, vini bianchi. I vini sono prodotti da 15 cantine cooperative e un centinaio di cantine private.

Un quarto del volume è venduto al di fuori del territorio nazionale, di cui quasi la metà al di fuori dell'Unione europea, in particolare in Canada.

8.3. *Interazioni causali*

Forte di un patrimonio storico e geografico unico, crocevia tra le due culle della civiltà del vino rappresentate dalla Linguadoca e dalla Provenza, delimitato da città ricche di storia e di cultura come Nîmes, Beaucaire o Saint-Gilles, ai piedi delle creste urgoniane e ancorato sulla «terrazza villafranchiana» che ne determina l'unità, il territorio della *costière* offre tutti gli elementi che hanno permesso alla comunità di produttori di esaltare l'originalità di una produzione nata da competenze tradizionali e attente all'ottimizzazione qualitativa dei vini.

I fattori naturali, messi in risalto da tale produzione, presentano caratteristiche che si ritrovano nel potenziale del raccolto, preservato dai viticoltori, in particolare grazie alle norme di raccolta e di trasporto delle uve stabilite nel disciplinare.

Le parcelle precisamente delimitate per la raccolta delle uve sono situate sulla terrazza, i cui suoli sono costituiti da terreni pietrosi villafranchiani, chiamati localmente *gress*, mescolati a una matrice sabbiosa. Tali parcelle beneficiano di condizioni di drenaggio ottimali e di un regime idrico ottimizzato dalla presenza frequente di uno strato argilloso, chiamato localmente *gapans*, che trattiene l'acqua in profondità, evitando così che la maturazione della pianta si fermi nei periodi estivi secchi e caldi.

Lo strato di ciottoli, talvolta di vari metri, immagazzina il calore del giorno per restituirlo poi durante la notte. L'aumento della temperatura diurna determina così una differenza termica che rafforza l'effetto di convezione e attira le brezze marine provenienti dalla Camargue. Caratteristica del clima della zona geografica, l'escursione termica, così aumentata, preserva la freschezza e la complessità aromatica, mentre il clima estivo secco e caldo favorisce una buona maturazione degli acini. L'insieme di tali fattori naturali, unitamente alla frequenza con cui soffia il maestrale, che assicura una concentrazione del tenore di zuccheri delle uve e limita lo sviluppo di malattie crittogamiche, favorisce la continuità della produzione viticola nella zona geografica.

Basandosi su una superficie parcellare attentamente delimitata e su un assortimento varietale tradizionale e ristrutturato, la comunità di produttori preserva l'originalità della produzione condividendo competenze collettive che consentono comunque l'espressione delle individualità.

Nell'intento di valorizzare l'immagine dei vini tutelando la zona geografica e insistendo sulla qualità delle competenze e del *terroir*, nonché di gestire l'ambiente di vita facendo del paesaggio uno strumento di sviluppo e di miglioramento del territorio e di preservare le risorse naturali mantenendo la diversità della flora e della fauna, tutte le parti interessate hanno redatto una «Carta paesaggistica e ambientale», sottoscritta il 5 luglio 2007 e riconosciuta poi nel quadro della «Carta internazionale di Fontevraud» nel marzo 2009.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice geografico ufficiale del 2023:

— dipartimento delle Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— dipartimento del 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, Vers-Pont-du-Gard.

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a) l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

   — che si tratti di una località accatastata;

   — che essa figuri nella dichiarazione di raccolta;

b) l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Link al disciplinare del prodotto

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