C/2025/3140

2.6.2025

Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3140)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM03 – 19.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Costières de Nîmes”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenia geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

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

Francja

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

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. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

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;

b) nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub

c) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[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).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Odmiany winorośli*

Rozdział I specyfikacji nazwy ChNP „Costières de Nîmes” uzupełniono w pkt V „Odmiany winorosli” w celu dodania:

— odmiany Montepulciano N i Morrastel N, na potrzeby produkcji win czerwonych i różowych;

— odmiany Piquepoul blanc B, Souvignier Gris Rs i Tourbat B na potrzeby produkcji win białych.

Odmiany te są uwzględnione w specyfikacji produktu jako odmiany służące do przystosowania się do zmiany klimatu. Odmiany te, nie zmieniając profilu organoleptycznego win objętych nazwą pochodzenia, zapewniają większą odporność na suszę w kontekście globalnego ocieplenia. Odmiany te, jako odmiany służące do przystosowania się do zmiany klimatu, są włączane w proporcji maksymalnie 5 % do odmian winorośli w winnicach i w proporcji maksymalnie 10 % w asamblażach win.

Odmiany te dodano do wykazu odmian winorośli w jednolitym dokumencie.

2. *Przepisy rolnośrodowiskowe*

Rozdział I specyfikacji ChNP „Costières de Nîmes” został zmieniony w pkt VI „Prowadzanie winnicy”, aby dodać praktyki uprawy rolnośrodowiskowej pozwalającej zachować cechy środowiska fizycznego i ekologicznego, które jest podstawowym elementem obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia.

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

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Costières de Nîmes

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

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

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina objęte nazwą „Costières de Nîmes” obejmują czerwone, różowe i białe wina niemusujące. W przypadku win czerwonych zawartość kwasu jabłkowego wynosi nie więcej niż 0,4 grama na litr na etapie pakowania. – Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza następujących wartości: Wina czerwone (o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %): 3 g/l wina czerwone (o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %): 4 g/l – wina o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 11,5 %. – W przypadku win czerwonych wartość regulowanej intensywności barwy po fermentacji jabłkowo-mlekowej wynosi co najmniej 6. – Kwasowość ogólna oraz kwasowość lotna win czerwonych są określone w przepisach wspólnotowych. – Wina czerwone, produkowane głównie z odmian winorośli grenache N i syrah N, powstają przede wszystkim w oparciu o ekspercką wiedzę

producentów. Młode wina charakteryzują się aromatem czerwonych owoców. Ich potencjał starzenia jest średni, a aromat ewoluuje, rozwijając bardziej korzenne i roślinne nuty. Są to wina wytworne, a zarazem dobrze zbudowane i zrównoważone. Należą do wielkiej rodziny win z Doliny Rodanu.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 140

2. *Wina różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

— Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %. – Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza następujących wartości: 4 g/l – w przypadku win różowych wartość regulowanej intensywności barwy wynosi co najmniej 2. – Oprócz norm dotyczących kwasowości lotnej oraz dwutlenku siarki, pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi. – Wina różowe produkowane są głównie z odmian grenache noir N, mourvèdre N i syrah N. Cechują się zazwyczaj żywym kolorem i intensywną świeżością, zachowując jednocześnie głębię smaku i dużą trwałość w posmaku. Cechuje je aromat czerwonych owoców jagodowych i owoców suszonych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 14,28

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 180

3. *Wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

— Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %. – Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza następujących wartości: 4 g/l – Oprócz norm dotyczących kwasowości lotnej oraz dwutlenku siarki, pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi. – Wina białe powstają przede wszystkim na bazie odmian grenache blanc B, marsanne B oraz roussanne B. Są one zrównoważone, rześkie, o nutach kwiatowych, przywodzących na myśl białe kwiaty, oraz owocowych, przypominających cytrusy i białe owoce.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 14,28

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 180

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyka uprawy

Gęstość:

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może przekroczyć 2,5 metra, zaś między krzewami w tym samym rzędzie – 0,8 metra.

Każdy krzew ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m2 powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między krzewami.

Cięcie:

— Cięcie wykonuje się przed 1 maja.

— Winorośle przycinane są krótko, na maksymalnie 6 czopów na krzew. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka. Natomiast winorośle prowadzone w formie sznura skośnego Royat mogą być przycinane na maksymalnie 10 czopów na krzew, przy czym każdy z nich posiada jedno oczko.

— Winorośle odmiany syrah N i viognier B można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na łozie owoconośnej oraz 1 do 2 czopów zastępczych o maksymalnie 2 oczkach.

Można zezwolić na nawadnianie.

Przepisy rolnośrodowiskowe:

W celu zachowania cech środowiska fizycznego i biologicznego, które są podstawą charakteru tego obszaru:

— zabronione jest chemiczne i mechaniczne odchwaszczanie miedzy;

— całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione;

— dostarczanie syntetycznego azotu mineralnego jest ograniczone do 30 jednostek na hektar rocznie.

— podczas sadzenia roślin zabronione jest stosowanie ściółek z tworzyw sztucznych.

— zabrania się dodawania gleby egzogennej do działek na określonym obszarze działki. Doprecyzowano, że gleba egzogenna to ziemia, która nie pochodzi z wyznaczonej działki rolnej objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia „Costières de Nîmes”;

— zabrania się jakiejkolwiek istotnych zmian morfologii podglebia, wierzchniej warstwy gleby lub elementów umożliwiających zapewnienie integralności i stabilności gleb działki przeznaczonej do produkcji produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem zwykłych prac związanych z głęboką orką.

2. Szczególne praktyki enologiczne

W produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone dla moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w stadium fermentacji, w proporcji nie większej niż 20 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru.

Poza powyższym przepisem w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach unijnych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. wina czerwone i różowe

66 hektolitrów z hektara

2. Wina białe

70 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gard, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique" z 2023 r.: 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. **Odmiana(-y) winorośli**

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. **Opis związku(-ów)**

8.1. *Informacje na temat obszaru geograficznego*

„Costière" to obszar geograficzny uprawy o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Costières de Nîmes". Termin ten oznacza kamienisty płaskowyż, miejscami falisty, położony pomiędzy równiną Vistrenque (depresja Nîmes, a za nią rzeka Vistre) od północnego zachodu, równinami rzek Gardon i Rodan od wschodu oraz równiną Camargue od południa. Płaskowyż ten obejmuje następujące po sobie niewielkie wzniesienia. Rozciąga się od północnego wschodu na południowy zachód na długości około 40 kilometrów i szerokości około 15 kilometrów. Jest to strefa geograficzna, która obejmuje swym zasięgiem 24 gminy położone w departamencie Gard.

Występuje tam klimat śródziemnomorski, cechujący się silnym rocznym nasłonecznieniem o średniej wynoszącej 2 700 godzin, jak również okresami letniej suszy. Klimat ten pozostaje pod wpływem mistralu (zimnego, suchego oraz często gwałtownego wiatru z północy) wiejącego od Doliny Rodanu, a zarazem korzystnie wpływają na niego świeże bryzy morskie z pobliskiego regionu Camargue, niesione nad obszarem „costière" poprzez efekt konwekcji związany z unoszeniem rozgrzanego powietrza przez kamienisty grunt. Łagodzący efekt bryz zwiększa amplitudę temperatury między dniem a nocą.

Pod koniec ery trzeciorzędu i na początku czwartorzędu dorzecze Rodanu obejmowało potężne rzeki, niosące znaczną ilość materiału, który utworzył warstwy żwiru otoczakowego zmieszanego z czerwoną piaszczystą gliną. Właśnie ta najwyższa, a zatem najstarsza warstwa geologiczna stanowi istotę „costière" i zapewnia jednolity charakter tego obszaru, mimo jego rozmiarów, dzięki którym uchodzi za największy taras z przełomu pliocenu i plejstocenu (fr. terrasse villafranchienne)) w Europie. Gleba jest stosunkowo głęboka, bardzo kamienista, o mniej lub bardziej czerwonym zabarwieniu, w zależności od stopnia przemieszczania się gliny w głąb wraz ze spływającą wodą. Zawiera odpowiednie, lecz nie nadmierne zapasy wody i szybko się nagrzewa.

8.2. *Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów*

W latach 20. XX w. producenci powołali związek zawodowy w celu wyodrębnienia obszaru produkcji win „vins des Costières". W następstwie tych działań w lipcu 1942 roku został złożony wniosek o przyznanie nazwy wina wysokiej jakości pochodzącego z wyznaczonego obszaru (fr. appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure), a następnie o przyznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia w 1986 r., pierwotnie pod nazwą „Costières du Gard", a następnie, w 1989 r. „Costières de Nîmes" w nawiązaniu do nazwy terasy stanowiącej podstawę obszaru geograficznego.

Winnica ta położona jest na pograniczu regionów Langwedocji i Doliny Rodanu, której stanowi najbardziej wysunięty na południe obszar. Zajmuje ona powierzchnię około 4 500 hektarów i produkuje średnio 220 000 hektolitrów wina, z czego 55 % stanowią wina czerwone, a 40 % różowe. Wina białe wytwarzane są w niewielkiej ilości. Produkcja ma miejsce w 15 wytwórniach spółdzielczych i około stu prywatnych.

Jedna czwarta win sprzedawana jest poza Francją, w tym blisko połowa poza granicami Unii Europejskiej, głównie w Kanadzie.

8.3. *Zależności przyczynowe*

Położenie geograficzne i historia obszaru „costière" nadają mu unikalny charakter. Leży on na pograniczu dwóch kolebek cywilizacji winiarskiej – Langwedocji i Prowansji, oraz otoczony jest miastami o bogatej historii i kulturze, takimi jak Nîmes, Beaucaire czy Saint-Gilles. Swoją wyjątkowość zawdzięcza też położeniu u podnóża grzbietów urgońskich oraz osadzeniu na terasie z przełomu pliocenu i plejstocenu (terrasse villafranchienne), co zapewnia mu jednolitość. Wszystkie te elementy pozwoliły społeczności producentów podkreślić oryginalny charakter produkcji opartej na tradycyjnej eksperckiej wiedzy i dbałości o podnoszenie jakości win.

Zalety tych czynników naturalnych wykorzystywane są podczas procesu produkcji, a ich wyjątkowy charakter znajduje odzwierciedlenie w potencjale zbiorów, chronionym przez producentów poprzez specjalne zasady dotyczące sposobu zbierania i transportu, opisane w specyfikacji produktu.

Precyzyjnie wyznaczone działki do zbioru winogron położone są na terasie, którego grunt składa się ze żwiru z epoki przełomu pliocenu i plejstocenu, lokalnie zwanego „Gress", wymieszanego z piaszczystą skałą macierzystą. Działki te posiadają optymalne warunki drenażu i system wodny usprawniony przez często występujące pokłady gliny, zwanej lokalnie „Gapans", która zatrzymuje wodę w głębokich warstwach. Zapobiega to wstrzymywaniu wzrostu roślin podczas suchego i gorącego lata.

Warstwa otoczaków, niekiedy kilkumetrowa, magazynuje ciepło w ciągu dnia, by uwolnić je w nocy. Narastanie ciepła w ciągu dnia wywołuje różnicę temperatur, co wzmacnia efekt konwekcji, przyciągając w ten sposób bryzę morską z regionu Camargue. Amplituda temperatur charakterystyczna dla klimatu w tej strefie geograficznej zostaje w ten sposób zwiększona, co pozwala zachować świeżość i złożoność aromatu, a suche i gorące lato sprzyja dojrzewaniu owoców. Wszystkie te czynniki naturalne, w połączeniu z częstym występowaniem mistralu, który sprzyja koncentracji cukru w winogronach i zapobiega grzybowym chorobom roślin, korzystnie wpływają na stabilność produkcji wina w opisywanym obszarze geograficznym.

Społeczność producentów wina działa na precyzyjnie wyznaczonych działkach rolnych i opiera się na tradycyjnych i odtworzonych odmianach. Chroni tym samym oryginalny charakter procesu produkcji i dzieli się wspólną wiedzą ekspercką, jednocześnie pozwalając na wyrażanie indywidualności.

W trosce o renomę win wspomaganą przez ochronę obszaru geograficznego oraz przez informowanie o jakości lokalnego terenu uprawy i wiedzy eksperckiej, w trosce o zarządzanie środowiskiem naturalnym, które pomoże uczynić z krajobrazu narzędzie rozwoju i doskonalenia terytorium, w trosce o zachowanie zasobów naturalnych w postaci różnorodnej fauny i flory, wszyscy zaangażowani w sprawę partnerzy opracowali „Kartę Krajobrazu i Środowiska" („Charte paysagère et environnementale"), podpisaną dnia 5 lipca 2007 r., włączoną w marcu 2009 r. do międzynarodowej karty „Charte internationale de Fontevraud".

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique") z 2023 r.:

— w departamencie Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer i Tarascon;

— w departamencie 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 i Vers-Pont-du-Gard.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

a) na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

   — jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

   — została ona podana w deklaracji zbiorów.

b) etykiety win opatrzonych tą kontrolowaną 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.

Link do specyfikacji produktu

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