C/2025/3140

2.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3140)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM03 – 19.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Costières de Nîmes“

2. **Druh zemepisného označenia:**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, výživy, rybárstva, vidieka a územného plánovania

Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodársku, agropotravinársku a regionálnu politiku

Odbor vína a iných nápojov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Nepovažujú sa za zmeny na úrovni Únie v zmysle článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Konkrétne:

a) zmenami sa nemení názov označenia ani používanie názvu, ani sa nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Odrodová skladba*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Costières de Nîmes“ sa mení článok V s cieľom doplniť:

— odrody Montepulciano N a Morrastel N na výrobu červených a ružových vín,

— odrody Piquepoul blanc B, Souvignier gris Rs a Tourbat B na výrobu bielych vín.

Tieto odrody sa do špecifikácie výrobu dopĺňajú ako odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy. Tieto odrody a vyznačujú lepšou suchovzdornosťou v kontexte globálneho otepľovania a pri ich používaní nedochádza k zmene organoleptického profilu vín s označením. Tieto odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy môžu predstavovať maximálne 5 % odrodovej skladby a 10 % kupáží.

Tieto odrody sa dopĺňajú do zoznamu muštových odrôd v jednotnom dokumente.

2. *Agroenvironmentálne ustanovenia*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Costières de Nîmes“ sa mení článok VI „Vedenie viniča“ s cieľom doplniť agroenvironmentálne opatrenia určených na zachovanie fyzikálnych a biologických vlastností prostredia, ktoré tvorí základný prvok terroiru.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Costières de Nîmes

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína s označením „Costières de Nîmes“ sú tiché červené, ružové a biele vína. V prípade červených vín nesmie byť vo fáze balenia obsah kyseliny jablčnej vyšší ako 0,4 gramu na liter. – Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach vo fáze balenia je najviac: pri červených vínach (s prirodzeným obsahom alkoholu najviac 14 obj. %): 3 g/l pri červených vínach (s prirodzeným obsahom alkoholu vyšším ako 14 obj. %.): 4 g/l –Tieto vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %. – Po jablčno-mliečnom kvasení majú vína sa intenzita farby zmení na minimálnu hodnotu 6. – Celková kyslosť a obsah prchavých kyselín v červených vínach zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. – Červené vína sa vyrábajú prevažne z odrôd Grenache noir N, Mourvèdre N a Syrah N. Červené vína vyrobené prevažne z odrôd Grenache N a Syrah N vznikajú predovšetkým vďaka know-how výrobcov. Kým sú mladé, sú pre ne typické arómy červeného ovocia. Majú stredný archivačný

potenciál, pričom sa potom aromaticky posúvajú ku korenistým a rastlinným tónom. Sú elegantné, no štruktúrované a vyvážené. Patria do veľkej rodiny vín z údolia Rhôny.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 140

2. *Ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %. – Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach vo fáze balenia je najviac: 4 g/l. –Intenzita farby ružových vín po zmene je maximálne 2. – Ostatné kritériá (s výnimkou noriem týkajúcich sa prchavých kyselín a oxidu siričitého) zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. – Ružové vína sa vyrábajú prevažne z odrôd Grenache noir N, Mourvèdre N a Syrah N. Ružové vína majú spravidla živú farbu a vyznačujú sa výraznou sviežosťou a aromatickou perzistenciou v koncovke. Cítiť v nich arómy drobného červeného ovocia a sušeného ovocia.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 14,28

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

3. *Biele vína*

STRUČNÝ OPIS

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %. – Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach vo fáze balenia je najviac: 4 g/l – Ostatné kritériá (s výnimkou noriem týkajúcich sa prchavých kyselín a oxidu siričitého) zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. – Biele vína sa vyrábajú predovšetkým z odrôd Grenache blanc B, Marsanne B a Roussanne B. Sú vyvážené a živé s kvetinovými arómami pripomínajúcimi biele kvety a ovocnými arómami pripomínajúcimi citrusové ovocie a ovocie s bielou dužinou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 14,28

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľské postupy

Hustota:

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

Maximálna dispozičná plocha krov je 2,50 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialenosti medzi krami.

Rez:

— Rez viniča sa vykonáva pred 1. májom.

— Používa sa krátky rez s najviac 6 čapíkmi na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká. Ak sa použije kordón Royat, môže sa vykonať Guyotov rez s najviac 10 čapíkmi na jeden ker, pričom na každom čapíku sa ponechá len jedno očko.

— Na odrody Syrah N a Viognier B možno použiť jednoduchý Guyotov rez s najviac 10 očkami na jeden ker, vrátane najviac 6 očiek na jednom ťažni a jedného alebo dvoch dvojpúčikových zásobných čapíkov.

Možno povoliť zavlažovanie.

Agroenvironmentálne ustanovenia:

– S cieľom zachovať fyzikálne a biologické vlastnosti prostredia, ktoré tvorí základný prvok terroiru:

— chemické a mechanické ničenie buriny na úvratiach je zakázané,

— používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané,

— používanie syntetických minerálnych dusíkatých hnojív je obmedzené na 30 jednotiek na hektár ročne,

— používanie plastovej mulčovacej fólie je zakázané,

— pridávanie zeminy exogénneho pôvodu je vo vymedzenej pozemkovej oblasti zakázané. Zemina exogénneho pôvodu je zemina, ktorá nepochádza z vymedzenej pozemkovej oblasti chráneného označenia pôvodu „Costières de Nîmes“,

— s výnimkou hlbokej orby je zakázaná akákoľvek podstatná zmena morfológie podložia, ornice alebo prvkov zabezpečujúcich integritu a udržateľnosť pôdy pozemku určeného na výrobu chráneného označenia pôvodu.

2. Osobitný enologický postup

Na výrobu ružových vín môžu vinári používať enologické aktívne uhlie, a to výlučne v prípade muštu získaného lisovaním a ešte kvasiacich mladých vín v pomere, ktorý nesmie prekročiť 20 % obj. ružových vín, ktoré príslušný vinár vyrobí za daný zber.

Okrem uvedeného ustanovenia musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené v právnych predpisoch EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. červené a ružové vína

66 hektolitrov na hektár

2. Biele vína

70 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vína sa uskutočňujú na území týchto obcí departementu Gard (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 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. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti*

Geografický pojem „costière“, z ktorého vychádza geografická oblasť chráneného označenia pôvodu „Costières de Nîmes“, označuje štrkovo-kamenistú, niekedy zvlnenú plošinu obkolesenú na severozápade nížinou rieky Vistre (Nîmeská preliačina, za ktorou tečie rieka Vistre), na východe nížinami riek Gardon a Rhôna a na juhu nížinou na území Camargue. Táto plošina pretkaná radom nízkych pahorkov sa tiahne od severovýchodu na juhozápad v pásme dlhom asi 40 kilometrov a širokom zhruba 15 kilometrov. Takto vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa územie 24 obcí departementu Gard.

Stredomorské podnebie sa vyznačuje veľkým množstvom slnečného svitu s ročným priemerom 2 700 hodín a tiež obdobím takmer úplného letného sucha. Podnebie ovplyvňuje mistrál (chladný, suchý severný vietor, často až prudký) vanúci od údolia Rhôny, no i výskyt čerstvej morskej brízy z neďalekého Camargue, ktorú na plošinu prináša prúdenie súvisiace so stúpaním vzduchu prehriateho od kamenistej zeme. Zmierňujúci vplyv brízy zvýrazňuje teplotné rozdiely medzi dňom a nocou.

Na konci treťohôr a na začiatku štvrtohôr pretekali rhônskou panvou mohutné rieky naplavujúce veľké objemy materiálov, ktoré tu nachádzame vo forme príkrovov zo zmesi okruhliakov a červených piesočnatých ílov. Najvyššia, a teda najstaršia vrstva tvoriaca základ plošiny „costière“ jej dodáva jedinečnosť, a to i napriek svojmu rozmeru, ktorým si vyslúžila titul najväčšej „vilafranskej terasy“ (podľa geologického obdobia vilafrank) v Európe. Pôdy sú kamenisté, viac či menej hlboké a viac či menej červené podľa toho, do akej hĺbky preniesli povrchové vody íl. Zadržiavajú správnu, no nie príliš veľkú zásobu vody a rýchlo sa zahrievajú.

8.2. *Informácie o kvalite a vlastnostiach výrobkov*

V dvadsiatych rokoch 20. storočia založili výrobcovia združenie s cieľom vymedziť oblasť produkcie „vins des Costières“. Z tejto iniciatívy vzišla v júli 1942 žiadosť o uznanie označenia pôvodu vymedzeného vína najvyššej kvality a následne v roku 1986 žiadosť o uznanie chráneného označenia pôvodu najskôr pod názvom „Costières du Gard“ a potom v roku 1989 pod názvom „Costières de Nîmes“, ktorý preberá terminológiu terasy tvoriacej základy tejto zemepisnej oblasti.

Vinohradnícka oblasť ležiaca na rozhraní Languedocu a údolia Rhôny, ktorá je jeho najjužnejšou časťou, má rozlohu približne 4 500 hektárov a vyprodukuje sa v nej v priemere 220 000 hektolitrov červených (55 % produkcie), ružových (40 % produkcie) a v obmedzenejšej miere bielych vín. Tieto vína vyrába 15 vinárskych družstiev a asi stovka súkromných vinárstiev.

Štvrtina objemu sa predáva mimo územia štátu, z toho takmer polovica mimo Európskej únie, najmä do Kanady.

8.3. *Príčinný vzťah*

Územie „costière“ ležiace na rozhraní dvoch kolísok vínnej civilizácie, akými sú kraje Languedoc a Provence, obkolesené mestami Nîmes, Beaucaire či Saint-Gilles s bohatou históriou a kultúrou, na úpätí urgonských hrebeňov, zakorenené do „vilafranskej terasy“, ktorá ho zjednocuje, ťaží zo svojich jedinečných historicko-geografických podmienok a spája v sebe všetko podstatné, čo umožnilo komunite výrobcov popýšiť sa originalitou produkcie vychádzajúcej z tradičného know-how usilujúceho sa o dosiahnutie optimálnej kvality vín.

Charakteristiky prírodných faktorov zhodnocujúcich sa vo výrobe sa ďalej premietajú do potenciálu zberu, ktorý si vinohradníci chránia, najmä pomocou pravidiel zberu a prepravy úrody, stanovených v špecifikácii.

Parcely presne vyčlenené na zber hrozna sa rozprestierajú na terase, ktorej pôdy tvoria vilafranské štrky, miestne nazývané „gress“, zmiešané s piesčitým podkladom. Tieto parcely sa vyznačujú optimálnymi drenážnymi vlastnosťami a vodným režimom, ktorý primerane upravuje vrstva ílov, miestne nazývaná „gapans“, zadržiavajúca vodu v hĺbke, vďaka čomu nič nebrzdí dozrievanie hrozna na rastlinách v suchom a teplom letnom období.

Vo vrstve okruhliakov, dosahujúcej na niektorých miestach hrúbku aj niekoľko metrov, sa cez deň akumuluje teplo, ktoré sa v noci uvoľňuje. Stúpaním denných teplôt tak vzniká teplotný diferenciál, ktorý zintenzívňuje efekt prúdenia a ktorý priťahuje morskú brízu vejúcu od Camargue. Teplotná amplitúda typická pre podnebie zemepisnej oblasti sa takto zvyšuje a pomáha uchovávať sviežosť a komplexnosť aróm, zatiaľ čo suchá a teplá letná klíma pozitívne ovplyvňuje dozrievanie bobúľ. Všetky uvedené prírodné faktory v kombinácii s častým výskytom mistrálu, ktorý zaručuje koncentráciu obsahu cukru v hrozne a obmedzuje vývoj hubových chorôb, prispievajú k trvalej udržateľnosti vinohradníctva v tejto zemepisnej oblasti.

Spoločenstvo výrobcov, ktoré sa opiera o starostlivo vymedzenú pozemkovú oblasť a o tradičnú a reštruktúrovanú odrodovú skladbu, si chráni originalitu svojej produkcie vzájomnou výmenou poznatkov, čo však nie je prekážkou vo vyjadrení osobitostí.

V snahe pozdvihnúť obraz vín ochranou zemepisnej oblasti a informovaním o vysokej kvalite know-how a terroir, v snahe manažovať prostredie na život s využitím krajiny ako prostriedku na rozvoj a skvalitňovanie územia, chrániť prírodné zdroje zachovávaním rôznorodosti flóry a fauny zainteresovaní partneri spoločne zostavili Chartu pre krajinu a životné prostredie, ktorú podpísali 5. júla 2007 a ktorú v marci 2009 uznala aj Medzinárodná charta z Fontevraud.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín pozostáva z územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2023):

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

— departement 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.

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

a) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

   — ide o miestny názov zapísaný v katastri,

   — figuruje vo vyhlásení o úrode.

b) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu možno uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ podľa podmienok uvedených v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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