C/2024/6179

15.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6179)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Дата на съобщението: 25.7.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Географски район и област в непосредствена близост

В продуктовата спецификация на наименованието „Costières de Nîmes“, в глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“ точка 1 „Географски район“ и точка 3 „Област в непосредствена близост“ се допълват без изменение, така че да се добави позоваване на официалния географски кодекс за 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност при посочване на географския район да се използва действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Това позоваване се добавя в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“ от единния документ.

2. Енологични практики

В глава I, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“ буква г) „Енологични практики и физическа обработка“ от продуктовата спецификация се допълва, за да се уточни, че при производството на вината розе се разрешава използването на въглен за енологична употреба в съответствие с европейската нормативна уредба, за мъстта и за младите вина, намиращи се все още в процес на ферментация, получени в резултат от смачкване на гроздето, в границите на 20 % от обема на вината розе, произвеждани от съответния винопроизводител за разглежданата реколта.

Разрешаването на тази енологична практика е посочено в рубриката „Специфични енологични практики“ от единния документ.

3. Етикетиране

Глава I, раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“ точка 2 „Специални разпоредби“ от продуктовата спецификация на наименованието „Costières de Nîmes“ се допълва, за да се включат правилата за етикетиране на обозначението на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, определени в споразумението, подписано от различните заинтересовани органи за защита и управление. Обозначението трябва да фигурира в същото зрително поле, в което са разположени всички задължителни обозначения, и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като буквите, с които е изписано наименованието, като по размери обозначението не превишава две трети от размерите на наименованието.

Това изменение е отразено в точка „Допълнителни изисквания — Етикетиране“ от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Позоваване на контролния орган**

Глава III, раздел II „Позоваване на контролния орган“ от продуктовата спецификация се актуализира, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Costières de Nîmes

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината с наименованието „Costières de Nîmes“ са тихи вина, които се подразделят на червени, розе и бели.

За червените вина съдържанието на ябълчена киселина на етапа на опаковане е по-малко или равно на 0,4 g/l.

— На етапа на опаковане съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината е по-малко или равно на следните стойности:

Червени вина (с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти по-малко или равно на 14 %): 3 g/l.

Червени вина (с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти по-голямо от 14 %) : 4 g/l.

— Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

— След ябълчено-млечнокисела ферментация червените вина са с изменен интензитет на цвета по-голям или равен на 6.

— За червените вина общата киселинност и съдържанието на летливи киселини са определените в нормативната уредба на ЕС.

— Червените вина се произвеждат основно от сортовете grenache noir N, mourvèdre N и syrah N.

Червените вина, произведени основно от сортовете grenache N и syrah N, са преди всичко плод на уменията на производителите. Докато са още млади те се характеризират с аромати на червени плодове и са със среден потенциал за съхранение, като при такова отлежаване ароматите се променят към по-пикантни и по-растителни нотки. Елегантни, но структурирани и балансирани, те принадлежат към голямото семейство на вината от долината на река Рона.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 140.

2. Вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

— На етапа на опаковане съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината е по-малко или равно на следните стойности: 4 g/l.

— Вината розе имат изменен интензитет на цвета по-малък или равен на 2.

— С изключение на стандартите за съдържание на летливи киселини и на серен диоксид, останалите аналитични параметри са в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

— Вината розе се произвеждат основно от сортовете grenache noir N, mourvèdre N и syrah N.

Вината розе обикновено са с ярък цвят и много свежи, като същевременно са богати, с послевкус с добра трайност на ароматите. В тях се усещат ухания на дребни червени плодове и на сушени плодове.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 14,28

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 180

3. Бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

— На етапа на опаковане съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината е по-малко или равно на следните стойности: 4 g/l.

— С изключение на стандартите за съдържание на летливи киселини и на серен диоксид, останалите аналитични параметри са в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

— Белите вина се произвеждат основно от сортовете grenache blanc B, marsanne B и roussanne B. Те са балансирани, с добра експлозивност и с флорални аромати, напомнящи за бели цветя, и плодови аромати — на цитруси и на плодове с бяла месеста част.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 14,28

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 180

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Агротехническа практика

Лозовите насаждения са с минимална гъстота от 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,80 m.

На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,50 m^2. Тази площ се получава като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията в реда.

— Резитбата се прави преди 1 май.

— Лозите се подрязват, като се използва къса резитба с най-много 6 къси плодни пръчки на растение. Всяка пръчка има най-много по 2 пъпки. За лозите с формировка кордон Роая (Royat) обаче може да се използва резитба с най-много 10 къси плодни пръчки на растение, като на всяка от тях има само една пъпка.

— Сортовете syrah N и viognier B може да се подрязват по метода единичен Гюйо (Guyot) с най-много 10 пъпки на растение, от които най-много 6 на дългата плодна пръчка и 1 или 2 къси плодни пръчки за подновяване с най-много 2 пъпки.

Напояването може да бъде разрешено.

2. Специфична енологична практика

При производството на вината розе се разрешава използването на въглен за енологична употреба само за мъстта и за младите вина, намиращи се все още в процес на ферментация, получени в резултат от смачкване на гроздето, в границите на 20 % от обема на вината розе, произвеждани от съответния винопроизводител за разглежданата реколта.

Освен горепосочената разпоредба, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени вина и вина розе

66 хектолитра от хектар

2. Бели вина

70 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Gard въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.: 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. **Винени сортове грозде**

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Macabeu B — Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N — Monastrell

Roussanne B

Syrah N — Shiraz

Vermentino B — Rolle

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Информация за географския район*

Своеобразният „бордюр“ („costière“), по който се определя географският район на контролираното наименование за произход „Costières de Nîmes“, е географски термин за обозначаване на каменисто плато, на места нагънато, което е разположено между Vistrenque (падината Nîmes, по която върви река Vistre) на северозапад, равнините на реките Gardon и Рона, на изток, и равнината Camargue на юг. Платото, по което се редуват малки хълмове, се простира на около 40 km от североизток на югозапад и е с широчина около петнадесет километра. Така географският район се определя върху територията на 24 общини от департамент Gard.

Средиземноморският климат предлага силно годишно слънцегреене със средно 2 700 часа, както и период на лятно засушаване. Този климат се определя от влиянието на мистрала (студен, сух и често силен северен вятър), който духа от долината на Рона, но благотворно въздействие оказва свежият морски бриз, който идва от разположения съвсем наблизо район на Camargue и който се пренася върху „бордюра“ заради ефекта на конвекция, свързан с издигането на силно нагретия от каменистата почва въздух. Смекчаващият ефект на този бриз увеличава температурната амплитуда между деня и нощта.

В края на терциера и началото на кватернера басейнът на река Рона се пресича от буйни реки, носещи значителни количества материали, които днес се срещат под формата на пластове дребни камъчета, примесени с червена песъчлива глина. Това най-високо и следователно най-старо ниво формира основната част на „бордюра“ и осигурява неговото „единство“, въпреки размера му, заради който той се определя като най-обширната „тераса от вилафранкския период“ в Европа. Почвата е повече или по-малко дълбока, много камениста, с по-силно или по-слабо изразен червен цвят в зависимост от проникването на глината в дълбочина заедно с отточните води. Тя е с добър воден запас, но не прекомерен, и се затопля бързо.

8.2. *Информация за качеството и характеристиките на продукта*

През 20-те години на миналия век производителите създават синдикат, за да се определи районът на производство на „vins des Costières“. Това води до подаването през юли 1942 г. на заявление за признаване на наименование за произход на качествено вино, произведено в определен район, а след това през 1986 г. за признаване на контролирано наименование за произход, първоначално с името „Costières du Gard“, а от 1989 г. с името „Costières de Nîmes“, от името на терасата, която съставлява основата на географския район.

Разположени на прехода между Languedoc и долината на Рона, където заемат най-южната част, лозята покриват площ от около 4 500 хектара със средно производство от 220 000 хектолитра, които се разпределят между червени вина (55 % от производството), вина розе (40 % от производството) и по-ограничено количество бели вина. Те се произвеждат от 15 кооперативни и около стотина частни изби.

Една четвърт от този обем се продава извън територията на страната, като почти половината от него извън Европейския съюз, по-специално в Канада.

8.3. *Причинно-следствена връзка*

С уникално историческо и географско местоположение, на прехода между двете люлки на „винената“ цивилизация, каквито са Languedoc и Provence, ограден от градове със силен исторически и културен заряд — Nîmes, Beaucaire и Saint-Gilles, в полите на ургонските хребети и закрепен на „терасата от вилафранкския период“, която осигурява неговото единство, районът на „costière“ предлага всички елементи, които са позволили на общността на производителите да изтъкнат оригиналността на една продукция, плод на традиционните умения и вниманието към оптимизирането на качеството на вината.

Залегналите в това производство природни фактори притежават характеристики, които намират своето отражение в потенциала на съхранения от лозарите начин на прибиране на реколтата, по-специално правилата за бране и транспортиране на гроздето, определени в продуктовата спецификация.

Точно определените за бране на гроздето парцели се намират върху терасата, където почвите се състоят от дребен чакъл от вилафранкския период, наричан по тези места „Gress“, примесен с пясъчна матрица. Парцелите са с оптимални условия по отношение на оттичането и с воден режим, оптимизиран от честото наличие на глинест слой, наричан тук „Gapans“, който задържа водата в дълбочина и така за растенията се избягва всяко спиране на зреенето през сухите и топли летни периоди.

Слоят от дребни камъчета, който понякога е полиметричен, съхранява дневната топлина, за да я излъчи обратно през нощта. Така повишаването на дневната температура създава температурна разлика, която засилва ефекта на конвекция и привлича морския бриз откъм Camargue. Благодарение на тази увеличена температурна амплитуда, с която се характеризира климатът в географския район, се съхранява свежестта и комплексността на ароматите, а сухият и топъл летен климат допринася за добрата зрялост на гроздето. Всички тези природни фактори, заедно с честото присъствие на мистрала, който осигурява концентрация на съдържанието на захар в гроздето и ограничава развитието на гъбични болести, благоприятстват устойчивостта на винопроизводството в географския район.

Като се опира на грижливо обособен парцелиран район, на традиционен и преструктуриран сортов състав, общността на производителите съхранява оригиналността на своята продукция чрез споделяне на колективни умения, които обаче дават възможност за индивидуално изразяване.

С грижата да се подобри репутацията на вината, като се защити географският район и като се говори за качеството на уменията и на територията, с грижата да се управлява жизнената среда с желанието пейзажът да се превърне в инструмент за развитие и подобряване на района, с грижата да се съхранят природните ресурси, като се запази разнообразието на флората и фауната, всички заинтересовани страни са създали „Харта за пейзажа и околната среда“, подписана на 5 юли 2007 г. и призната през март 2009 г. в рамките на „Международната харта на Fontevraud“ (Charte internationale de Fontevraud).

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, включва територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

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

— Департамент 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.

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а) върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност;

— тя е посочена в декларацията за реколтата.

б) върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, посочени в конвенцията, подписана между съответните органи за защита и управление. Обозначението трябва да фигурира в същото зрително поле, в което са разположени всички задължителни обозначения, и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като буквите, с които е изписано наименованието, като по размери обозначението не превишава две трети от размерите на наименованието.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6c0260e8-3690-4c85-911c-6e57fdf3b94b