C/2024/6179

15.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6179)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Datum oznámení: 25.7.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

Kapitola I specifikace označení „Costières de Nîmes“ se beze změny doplňuje v bodě „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – odst. 1 – Zeměpisná oblast a odst. 3 – Oblast v bezprostřední blízkosti“ o odkaz na oficiální zeměpisný kodex z roku 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Tento odkaz se doplňuje do jednotného dokumentu do části „Zeměpisná oblast“ a „Další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. Enologické postupy

Kapitola I specifikace označení „Costières de Nîmes“ se doplňuje v bodě „IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování“ – písm. d) – Pro výrobu růžových vín může výrobce v souladu s unijními právními předpisy používat k enologickým účelům aktivní uhlí, a to výhradně u lisovaných moštů a vín v procesu kvašení v množství, které nemůže být vyšší než 20 % objemu růžových vín vyrobených dotyčným vinařem v rámci dané sklizně.

Povolení tohoto enologického postupu je uvedeno v bodě „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

3. Označování

Kapitola I specifikace označení „Costières de Nîmes“ se doplňuje v bodě „XII – Pravidla pro obchodní úpravu a označování“ – odst. 2 Zvláštní ustanovení – začlenit pravidla pro označování větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Tato změna byla zahrnuta do bodu jednotného dokumentu „Dodatečné podmínky – Označování“.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Údaje o kontrolním orgánu**

Kapitola III specifikace – oddíl II – Odkaz na kontrolní subjekt – byla aktualizována tak, aby upřesňovala, že kontroly souladu se specifikací produktu musí být prováděny na základě schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Costières de Nîmes

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Červená vína

STRUČNÝ POPIS

Vína označení „Costières de Nîmes“ jsou tichá vína, která se člení na červená, růžová a bílá.

U červených vín je maximální obsah kyseliny jablečné při balení 0,4 gramu na litr.

— Obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) u těchto vín je při balení nejvýše:

u červených vín (s přirozeným obsahem alkoholu nejvýše 14 % objemových): 3 g/l

u červených vín (s přirozeným obsahem alkoholu vyšším než 14 % objemových) : 4 g/l

— Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

— Modifikovaná intenzita barvy červených vín po jablečno-mléčném kvašení má přinejmenším hodnotu 6.

— Celkový obsah kyselin a obsah těkavých kyselin u červených vín stanoví předpisy Společenství.

— Červená vína se vyrábějí zejména z odrůd Grenache Noir N, Mourvèdre N a Syrah N.

Červená vína, která se vyrábějí převážně z odrůd Grenache N a Syrah N, jsou především vína vyrobená na základě know-how výrobců. Tato vína, vyznačující se jako mladá aromaty červeného ovoce, mají průměrný potenciál zrání a jejich aromata se časem vyvíjejí do kořeněných a rostlinných tónů. Díky své eleganci a současně strukturovanosti a vyváženosti patří tato vína do významné rodiny vín údolí Rhôny.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 140

2. růžová vína

STRUČNÝ POPIS

— Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

— Obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) u těchto vín je při balení nejvýše: 4 g/l

— Modifikovaná intenzita barvy růžových vín má nejvýše hodnotu 2.

— Vedle norem týkajících se těkavých kyselin a oxidu siřičitého se unijními předpisy řídí i ostatní analytická kritéria.

— Růžová vína jsou vyrobená s většinovým podílem odrůd Grenache Noir N, Mourvèdre N a Syrah N.

Růžová vína mají zpravidla intenzivní barvu a vyznačují se výraznou svěžestí a zároveň plností a dlouhou aromatickou dochutí. Vyniká v nich aroma drobného červeného ovoce a sušeného ovoce.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 14,28

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

3. bílá vína

STRUČNÝ POPIS

— Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

— Obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) u těchto vín je při balení nejvýše: 4 g/l

— Vedle norem týkajících se těkavých kyselin a oxidu siřičitého se unijními předpisy řídí i ostatní analytická kritéria.

— Bílá vína se vyrábějí zejména z odrůd Grenache Blanc B, Marsanne B a Roussanne B. Jsou vyvážená, mají výraznou chuť a vyznačují se květinovými aromaty, která připomínají bílé květy, a ovocnými aromaty připomínajícími citrusy a bělomasé ovoce.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 14,28

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,80 metru.

Každá rostlina má k dispozici maximální plochu 2,50 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky.

— Řez se provádí nejpozději do 30. dubna.

— Réva je prořezávána krátkým řezem s nejvýše 6 čípky na keř. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka. U révy vedené ve tvaru Royatova kordonu lze nicméně provádět řez s nejvýše 10 čípky na keř, přičemž na každém čípku je nanejvýš jedno očko.

— Odrůdu Syrah N a Viognier B je možné prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvíce 10 očky na keř, z toho nanejvýš 6 očky na tažeň, a maximálně 1 až 2 čípky, které nesou maximálně 2 očka.

Zavlažování může být povoleno.

2. Zvláštní enologický postup

Při výrobě růžových vín je povoleno používání enologického aktivního uhlí, a to u moštů a nových vín ve fázi fermentace na slupkách a v poměru, který nesmí pro danou sklizeň překročit 20 % celkového objemu růžového vína vyprodukovaného dotčeným vinařem.

Kromě výše uvedeného ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené právními předpisy EU a zákoníkem pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2 *Maximální výnosy*

1. červená a růžová vína

66 hektolitrů na hektar

2. bílá vína

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín probíhají na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023 v těchto obcích departementu Gard: 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Informace o zeměpisné oblasti*

Výraz „costière“, tj. stráň, který dal jméno zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Costières de Nîmes“, je zeměpisný termín označující kamenitou, místy zvlněnou náhorní plošinu, která se nachází mezi Vistrenque (proláklina v blízkosti Nîmes, kterou protéká řeka Vistre) na severozápadě, nížinami řek Gardon a Rhôny na východě a nížinou Camargue na jihu. Tato plošina, kterou tvoří soustava malých kopců, se rozprostírá ze severovýchodu na jihozápad na ploše zhruba 40 kilometrů na délku a 15 kilometrů na šířku. Daná zeměpisná oblast je vymezena na území zahrnujícím 24 obcí departementu Gard.

Středomořské podnebí této oblasti se vyznačuje velkým ročním úhrnem slunečního svitu, dosahujícím v průměru 2 700 hodin, jakož i obdobím sucha v letním období. Toto podnebí je pod vlivem mistralu (studený, suchý, často prudký severní vítr), který vane z údolí řeky Rhôny, je však rovněž ovlivněno chladným mořským vánkem přicházejícím z blízkého Camargue, který se dostává na plošinu „costière“ díky proudění vzduchu stoupajícího v důsledku přehřátí kamenité půdy. Mírnící vliv tohoto vánku zvyšuje rozdíl teplot mezi dnem a nocí.

Na konci třetihor a na začátku čtvrtohor byla pánev, v níž dnes teče Rhôna, protkána řekami se silným proudem, které s sebou přinesly velký objem materiálů, které dnes nalezneme v podobě vrstev oblázků smíšených s červeným písčitým jílem. Tato nejvýše položená – a tudíž nejstarší – vrstva tvoří základ „costière“ a dodává jí jedinečnost navzdory jejím rozměrům, jimž tato plošina vděčí za přízvisko nejrozsáhlejší „terasy z období villafranchien“ v Evropě. Půda je více či méně hluboká, velmi kamenitá, s různými stupni sytosti červené bary v závislosti na proniknutí jílu do hloubky účinkem dešťové vody. Má dobrou, nikoli však přebytečnou zásobu vody, a rychle se ohřívá.

8.2 *Informace o jakosti a vlastnostech výrobků*

Ve 20. letech dvacátého století vytvořili producenti sdružení s cílem vymezit oblast produkce „vín z oblasti Costières“. Tento krok vedl v červenci 1942 k podání žádosti o uznání označení původu pro vína vyšší jakosti, poté k uznání chráněného označení původu v roce 1986, nejprve pod názvem „Costières du Gard“, a později, v roce 1989, pod názvem „Costières de Nîmes“, který je inspirován terminologií terasy, jež představuje základ dané zeměpisné oblasti.

Vinice se nacházejí na přechodu mezi vinařskými oblastmi Languedoc a Vallée du Rhône, jejíž tvoří nejjižnější část, a zabírají plochu o rozloze zhruba 4 500 hektarů, při průměrné produkci 220 000 hektolitrů, která zahrnuje výrobu vín červených (55 % produkce), růžových (40 % produkce) a v menším množství rovněž bílých. Tato vína vyrábí patnáct vinařských družstev a přibližně stovka soukromých vinařství.

Čtvrtina objemu produkce je uváděna na trh mimo území Francie, přičemž polovina tohoto objemu směřuje mimo Evropskou unii, zejména do Kanady.

8.3 *Příčinné souvislosti*

Území „costière“ těžící ze své jedinečné historické a zeměpisné situace, přechodu mezi dvěma kolébkami vinařské kultury, jež představují regiony Languedoc a Provence, vymezené historií a kulturou prodchnutými městy Nîmes, Beaucaire nebo Saint-Gilles, situované na úpatí urgonských hřebenů a zaklíněné v „terase z období villafranchien“, která jej sjednocuje, nabízí veškeré prvky, které společenství producentů umožnily vyzdvihnout originalitu produkce vycházející z tradičního know-how, jež klade důraz na optimalizaci jakosti vín.

Přírodní faktory, zhodnocené touto produkcí, mají vlastnosti, které se odrážejí v potenciálu sklizně chráněném vinaři, zejména pokud jde o pravidla pro sklizeň a přepravu sklizené révy, která jsou stanovena ve specifikaci produktu.

Pozemky, které jsou přesně vymezené pro sklizeň hroznů, se nacházejí na plošině, jejíž půdy jsou tvořeny štěrky z období villafranchien, místně nazývané „gress“, které jsou smíšené s písčitými matečnými horninami. Tyto pozemky mají optimální podmínky odvodnění a optimalizovaný vodní režim díky časté přítomnosti jílovité vrstvy, místně nazývané „gapans“, která v hloubce zadržuje vodu, čímž zabraňuje riziku nedozrání vinné révy v suchých a horkých letních obdobích.

Vrstva oblázků, která může mít hloubku několika metrů, akumuluje denní teplo, které je v noci uvolňováno. Zvýšení teploty během dne tak vytvoří teplotní rozdíl, který posiluje vliv cirkulace vzduchu a přitahuje mořský vánek proudící z Camargue. Díky takto zvýšeným teplotním rozdílům, které jsou pro danou zeměpisnou oblast typické, je zachována svěžest a aromatická komplexnost, zatímco suché a horké letní klima umožňuje dobrou zralost hroznů. Všechny tyto přírodní faktory společně s mistralem, který zajišťuje koncentraci cukrů v hroznech a omezuje rozvoj plísňových onemocnění, podporují udržitelnost vinařské produkce v dané zeměpisné oblasti.

Na základě pečlivě vymezené pozemkové oblasti, tradiční a restrukturalizované odrůdové skladby chrání společenství producentů originalitu své produkce prostřednictvím sdílení kolektivního know-how, jež nicméně umožňuje vyjádření individualit.

Ve snaze zhodnotit dobrou pověst vín na základě ochrany zeměpisné oblasti a šíření informací o kvalitě know-how a dané lokalitě, ve snaze utvářet životní prostor s vůlí učinit z krajiny nástroj rozvoje a zušlechtění území, ve snaze zajistit ochranu přírodních zdrojů zachováním rozmanitosti flóry a fauny dotčení partneři společně vytvořili „Krajinnou a environmentální chartu“ podepsanou 5. července 2007, která byla uznána v rámci „Mezinárodní charty z Fontevraud“ v březnu 2009.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinařství a vinifikaci, zahrnuje území těchto obcí (podle oficiálního zeměpisného kodexu 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.

Označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

a) Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

— se jedná o název místa uvedeného v katastru,

— je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

b) Při označování vín s chráněným označením původu se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Vignobles de la Vallée du Rhône“, a to v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu práv a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Odkaz na specifikaci výrobku

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