C/2024/6179

15.10.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6179)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Costières de Nîmes«

PDO-FR-A0161-AM02

Meddelelsesdato: 25.7.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Costières de Nîmes« suppleres uden ændringer med henvisningen til den officielle geografiske kodeks fra år 2023, som indføres i afsnit IV om de områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, under punkt 1 »Det geografiske område« og punkt 3 »Området i umiddelbar nærhed«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2023-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Der foretages en tilføjelse i enhedsdokumentet med en sådan henvisning i afsnittet »det geografiske område« og »yderligere betingelser – området i umiddelbar nærhed«.

2. Ønologiske fremgangsmåder

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Costières de Nîmes« suppleres under afsnit IX om fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering og opbevaring, under d) »Ønologiske fremgangsmåder og fysiske behandlinger«, for at præcisere, at ved fremstillingen af rosévine er anvendelsen af kul til ønologisk behandling i henhold til EU-lovgivningen er tilladt i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent, for den pågældende høst.

Tilladelsen til denne ønologiske fremgangsmåde er opført under »Særlige ønologiske fremgangsmåder« i enhedsdokumentet.

3. Mærkning

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Costières de Nîmes« suppleres under afsnit XII om regler for præsentation og mærkning, under punkt 2 »Særlige bestemmelser«, med henblik på at indarbejde reglerne om mærkning med benævnelsen for den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« på de betingelser, der er fastsat i den aftale, der er indgået mellem de forskellige relevante beskyttelses- og forvaltningsorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Denne ændring fremgår af punktet »Supplerende betingelser – mærkning« i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Henvisning til kontrolinstansen**

Produktspecifikationens kapitel III, afsnit II om henvisning til kontrolinstansen, ajourføres for at præcisere, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et eksternt organ, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, som er udpeget af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Costières de Nîmes

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med betegnelsen »Costières de Nîmes« er ikkemousserende rødvine, rosévine og hvidvine.

Hvad angår rødvinene, er æblesyreindholdet på højst 0,4 gram pr. liter ved aftapning.

— Vinen har ved aftapning et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) med højst følgende værdier:

Rødvin (med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 14 %): 3 g/l

Rødvin (med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 14 %): 4 g/l

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

— Rødvinene har efter æble-mælkesyregæring en ændret farveintensitet på mindst 6.

— Det samlede syreindhold og indhold af flygtig syre for rødvin er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

— Rødvinene fremstilles primært på druesorterne Grenache noir N, Mourvèdre N og Syrah N.

De rødvine, der primært fremstilles på druesorterne Grenache N og Syrah N, er først og fremmest vine, der er resultatet af på producenternes knowhow. Når vinene er unge, er de kendetegnet ved aromaer af røde frugter, og har et gennemsnitligt lagringspotentiale med aromaer, der udvikler sig til noter af krydderier og urter. De er elegante, men med struktur og balance, og tilhører den store familie af vine fra Rhône-dalen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 140

2. Rosévine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

— Vinen har ved aftapning et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) med højst følgende værdier: 4 g/l

— Rosévinene har en ændret farveintensitet på højst 2.

— Ud over standarderne for flygtig syre og svovldioxid følger de øvrige analysekriterier EU-lovgivningen.

— Rosévinene fremstilles primært på druesorterne Grenache noir N, Mourvèdre N og Syrah N.

Rosévinene har generelt en intens farve og er meget friske, samtidig med at de er fyldige med en lang, aromatisk eftersmag. De byder på aromaer af små, røde frugter og tørrede frugter.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 14,28

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 180

3. Hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

— Vinen har ved aftapning et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) med højst følgende værdier: 4 g/l

— Ud over standarderne for flygtig syre og svovldioxid følger de øvrige analysekriterier EU-lovgivningen.

— Hvidvinene er primært fremstillet på druesorterne Grenache blanc B, Marsanne B og Roussanne B. De er afbalancerede med en god friskhed, og de besidder aromaer af blomster, især hvide blomster, og frugt, især citrusfrugter og frugter med hvidt frugtkød.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 14,28

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): 180

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,80 meter.

Hver vinstok har et areal på højst 2,50 kvadratmeter. Dette areal opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene.

— Vinstokkene beskæres før den 1. maj.

— Vinstokkene beskæres med kort sporebeskæring med højst 6 grene pr. vinstok. Hver gren har højst 2 skud. Vinstokke, der er beskåret efter Royat-metoden, kan beskæres med højst 10 grene pr. stok. Hver gren har kun ét skud.

— Druesorterne Syrah N og Viognier B kan beskæres med enkel Guyot-beskæring med højst 10 skud pr. vinstok, heraf højst 6 skud på den lange stamme og 1 eller 2 grene med højst 2 skud.

Kunstvanding kan tillades.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst.

Foruden ovennævnte bestemmelse skal vinen hvad angår ønologisk fremgangsmåde opfylde samtlige krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»Code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimumsudbytte*

1. Rødvin og rosévin

66 hektoliter pr. hektar

2. Hvidvine

70 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen og vinbehandlingen finder sted i følgende kommuner i departementet Gard i henhold til den officielle geografiske kode fra 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 og Vestric-et-Candiac.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Udtrykket »costière«, som det geografiske område med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Costières de Nîmes« er afledt af, er en geografisk betegnelse for et stenet, undertiden bakket, plateau, som mod nordvest er afgrænset af Vistrenque (lavning ved Nîmes fulgt af Le Vistre), mod øst af sletterne ved Gardon og Rhône og mod syd af Camargue-sletten. Dette plateau strækker sig med sine mange små bakker fra nordøst til sydvest over 40 km og er ca. 15 km i bredden. Det geografiske område er således afgrænset til 24 kommuner i departementet Gard.

Middelhavsklimaet giver mange solskinstimer om året med et gennemsnit på 2 700 timer og en periode med let tørke om sommeren. Dette klima påvirkes af mistralen (en kold, tør og ofte kraftig nordenvind), der blæser fra Rhône-dalen, men begunstiges af de friske havbriser fra det nærliggende Camargue, som føres ind over »costiere«-plateauet som følge af den konventionseffekt, der opstår, når luften varmes op af den stenholdige jord og stiger opad. Den kølende effekt af disse briser øger temperaturudsvingene mellem dag og nat.

I slutningen af tertiærtiden og i starten af kvartærtiden løb der kraftige floder igennem Rhône-bassinet, og de førte en betydelig mængde materiale med sig, der nu ses som lag af rullesten i en rød, sandet lerjord. Dette højtliggende og dermed ældste jordlag, der danner grundlaget for »costière«, gør området unikt på trods af dets størrelse og har givet det betegnelsen »den største villafrankiske terrasse« i Europa. Jorden er ikke særligt dyb, meget stenholdig og efter vandringen af lerjorden med afstrømningsvandet let rødlig. Den sikrer en god og ikke for stor vandtilførsel og opvarmes hurtigt.

8.2. *Oplysninger om produkternes kvalitet og kendetegn*

I 1920'erne oprettede producenterne en organisation for at definere produktionsområdet for »vins de Costières«. Det førte i juli 1942 til, at man søgte anerkendelse som vin af høj kvalitet med oprindelsesbetegnelse og i 1986 som kontrolleret oprindelsesbetegnelse. I første omgang blev vinen anerkendt under navnet »Costières du Gard« og fra 1989 under navnet »Costières de Nîmes« hvorved betegnelsen for den terrasse, der udgør grundstenen i det geografiske område, genoptages.

Vindistriktet ligger i den sydligste del af overgangen mellem Languedoc og Rhône-dalen og omfatter et areal på cirka 4 500 hektar. Det har en gennemsnitlig produktion på 220 000 hektoliter, som fordeler sig på rødvin (55 % af produktionen), rosévin (40 % af produktionen) og i mindre omfang på hvidvin. Vinene produceres af 15 vinkooperativer og cirka 100 private vinproducenter.

En fjerdedel af mængden bliver solgt til uden for Frankrig, heraf næsten halvdelen uden for Den Europæiske Union, især til Canada.

8.3. *Årsagssammenhæng*

Området »costière« er kendetegnet ved unikke historiske og geografiske forhold og er et overgangsområde mellem Languedoc og Provence, to vigtige hjemsteder for vinkultur, og afgrænses af byer fyldt med historie og kultur: Nîmes, Beaucaire og Saint-Gilles. Vinmarkerne ligger ved foden af urgoniske bjergkamme og er forankret på den »villafrankiske terrasse«, og området har alle de elementer, der gør det muligt for producenterne at fremhæve en original produktion baseret på traditionel knowhow og omhyggelig optimering af vinenes kvalitet.

De naturlige faktorer, der bliver udnyttet i denne produktion, besidder egenskaber, som afspejles i potentialet for vinhøsten. Vinproducenterne beskytter dem, ikke mindst gennem de regler for høst og transport af høsten, der er fastsat i produktspecifikationen.

De præcist afgrænsede parceller til druehøsten ligger på plateauet, hvor jorden består af skærver fra overgangsperioden mellem tertiær- og kvartærtiden, som lokalt kaldes »gress«, blandet med sand. Disse parceller har optimale dræningsforhold og optimeret vandføring på grund af det lerholdige jordlag, lokalt kaldet »gapan«, som holder på vandet i dybden. Dermed undgår man, at modningen går i stå i de tørre og varme perioder om sommeren.

Laget af sten, som undertiden er sammensat af forskellige elementer, oplagrer varmen fra dagtimerne og afgiver den igen om natten. Stigningen i døgntemperaturen skaber således en temperaturforskel, som forstærker konventionseffekten og tiltrækker havbriserne fra Camargue. Karakteristisk for klimaet i det geografiske område er de øgede temperaturudsving, som betyder, at vinene bevarer friskheden og den aromatiske kompleksitet, mens det tørre og varme klima om sommeren fremmer en god modning af druerne. Alle disse naturlige faktorer fremmer sammen med mistralens hyppighed, som sikrer en høj koncentration af sukker i druerne og begrænser udviklingen af svampesygdomme, en vedvarende vinproduktion i det geografiske område.

Med det omhyggeligt afgrænsede parcelområde og en traditionel og veludviklet vinstokbestand bevarer producenterne produktionens originalitet ved at dele deres faglige viden, samtidig med at der er plads til individuelle udtryk.

Ud fra ønsket om at forbedre vinenes image ved at beskytte det geografiske område og fortælle om kvaliteten af deres knowhow og området, forvalte levevilkårene med en vilje til at gøre landskabet til et udviklings- og forbedringsværktøj for området og bevare de naturlige ressourcer og fastholde mangfoldigheden af flora og fauna har samtlige berørte parter udfærdiget »Charte paysagère et environnementale« (charter for landskab og miljø), som blev underskrevet den 5. juli 2007 og anerkendes inden for rammerne af »Det internationale charter for Fontevraud« (Charte internationale de Fontevraud) i marts 2009.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger i umiddelbar nærhed, og hvori der gælder en undtagelse for fremstillingen og behandlingen af vinene, består af følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode for 2023:

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

— departementet 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 og Vers-Pont-du-Gard.

Mærkning

Retlig ramme:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

a) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

   — det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

   — navnet fremgår af høstanmeldelsen.

b) Den største geografiske enhed, »Vignobles de la Vallée du Rhône«, kan fremgå af etiketten på vin med kontrolleret oprindelsesbetegnelse i henhold til betingelserne angivet i aftalen, der er indgået mellem de forskellige relevante kontrolorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Link til produktspecifikationen

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