Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/6179

15.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6179)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Datum der Mitteilung: 25.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Costières de Nîmes“ werden in Nummer IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) die Abschnitte 1 (Geografisches Gebiet) und 3 (Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diesen Verweis ergänzt.

2. Önologische Verfahren

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Costières de Nîmes“ wird in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Buchstabe d (Önologische Verfahren und physikalische Behandlungen) ergänzt, um klarzustellen, dass bei der Herstellung von Roséweinen die Verwendung von önologischer Holzkohle entsprechend den EU-Rechtsvorschriften bei frisch gekelterten, noch im Gärungsprozess befindlichen Mosten und Jungweinen zulässig ist wobei von der jeweiligen Ernte höchstens 20 % des Volumens der von dem Weinbereiter erzeugten Roséweine damit behandelt werden dürfen.

Die Zulassung dieses önologischen Verfahrens wird unter dem Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments aufgenommen.

3. Kennzeichnung

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Costières de Nîmes“ wird in Nummer XII (Regeln für die Aufmachung und Etikettierung) – Punkt 2 „Besondere Bestimmungen“ ergänzt, um die Etikettierungsvorschriften für die Angabe der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den Bedingungen aufzunehmen, die in der zwischen den verschiedenen betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen (Organismes de Défense et de Gestion – ODG) geschlossenen Vereinbarung festgelegt sind. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Verweis auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Nummer II (Verweis auf die Kontrollstelle) aktualisiert, um zu präzisieren, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt und Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Costières de Nîmes

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur—*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLISCHE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Costières de Nîmes" handelt es sich um stille Rot-, Rosé- und Weißweine.

Bei Rotweinen liegt der Apfelsäuregehalt zum Zeitpunkt der Verpackung bei höchstens 0,4 g/l.

— Zum Zeitpunkt der Verpackung weisen die Weine einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose + Fructose) auf, der die folgenden Werte nicht überschreitet:

Rotweine (mit einem natürlichen Alkoholgehalt von nicht mehr als 14 % vol): 3 g/l

Rotweine (mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 % vol): 4 g/l

— Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

— Die Rotweine weisen nach der malolaktischen Gärung eine veränderte Farbintensität von mindestens sechs auf.

— Der Gesamtsäuregehalt und der Gehalt an flüchtiger Säure bei Rotweinen entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

— Die Rotweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache noir N, Mourvèdre N und Syrah N hergestellt.

Die Rotweine, die hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N und Syrah N hergestellt werden, sind in erster Linie dem Fachwissen der Erzeuger zu verdanken. Diese Weine sind in ihrer Jugend durch Aromen von roten Früchten geprägt. Sie verfügen über ein durchschnittliches Lagerungspotenzial, wobei sich die Aromen im Laufe der Zeit hin zu Gewürz- und Pflanzennoten entwickeln. Sie sind elegant, aber strukturiert und ausgeglichen, und gehören zu der großen Familie der Weine aus dem Rhône-Tal.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 140

2. Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

— Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

— Zum Zeitpunkt der Verpackung weisen die Weine einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose + Fructose) auf, der den folgenden Wert nicht überschreitet: 4 g/l

— Die Roséweine weisen eine geänderte Farbintensität von höchstens zwei auf.

— Mit Ausnahme der Normen für den Gehalt an flüchtiger Säure und den Gehakt an Schwefeldioxid entsprechen die anderen Analysekriterien den EU-Rechtsvorschriften.

— Die Roséweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache noir N, Mourvèdre N und Syrah N hergestellt.

Die Roséweine weisen im Allgemeinen eine lebendige Farbe und viel Frische auf, sind aber gleichzeitig vollmundig mit einem guten und langen aromatischen Abgang. Sie bieten Aromen von kleinen Beerenfrüchten und Trockenfrüchten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 14,28

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 180

3. Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

— Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

— Zum Zeitpunkt der Verpackung weisen die Weine einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose + Fructose) auf, der den folgenden Wert nicht überschreitet: 4 g/l

— Mit Ausnahme der Normen für den Gehalt an flüchtiger Säure und den Gehalt an Schwefeldioxid entsprechen die anderen Analysekriterien den EU-Rechtsvorschriften.

— Die Weißweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache blanc B, Marsanne B und Roussanne B hergestellt. Sie sind ausgeglichen mit viel Lebendigkeit und bieten blumige Aromen, die an weiße Blumen erinnern, sowie fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 14,28

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 180

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Dichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,50 m betragen und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht kleiner als 0,80 m sein.

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

— Der Schnitt erfolgt vor dem 1. Mai.

— Die Reben werden kurz geschnitten, sodass höchstens sechs Zapfen am Rebstock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens zwei Augen. In Cordon-de-Royat-Erziehung ist jedoch ein Schnitt mit bis zu zehn Zapfen pro Rebstock möglich, wobei jeder Zapfen ein einzelnes Auge trägt.

— Die Rebsorten Syrah N und Viognier B können in einfachem Guyot-Schnitt mit bis zu zehn Augen pro Stock geschnitten werden, mit höchstens sechs Augen auf dem Strecker und einem oder zwei Ersatzzapfen mit jeweils bis zu zwei Augen.

Die Bewässerung kann zugelassen werden.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle für frisch gekelterte, noch im Gärungsprozess befindliche Moste und Jungweine verwendet werden, wobei von der jeweiligen Ernte höchstens 20 % des Volumens der von dem Weinbereiter erzeugten Roséweine damit behandelt werden dürfen.

Über die vorstehende Bestimmung hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche sich aus den EU-Rechtsvorschriften und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rot- und Roséweine

66 Hektoliter je Hektar

2. Weißweine

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gard, auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels aus dem Jahr 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 und Vestric-et-Candiac.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Carignan N

Cinsault 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Die „Costière“, auf die sich das geografische Gebiet der kontrollieren Ursprungsbezeichnung „Costières de Nîmes“ bezieht, ist ein geografischer Begriff, der ein steiniges, bisweilen hügeliges Plateau zwischen La Vistrenque (Nîmes-Senke, durch die der Vistre fließt) im Nordwesten, den Gardon- und Rhône-Ebenen im Osten und der Camargue-Ebene im Süden bezeichnet. Dieses Plateau mit einer Abfolge von kleinen Hügeln erstreckt sich über etwa 40 km von Nordosten nach Südwesten und ist ungefähr 15 km breit. Das geografische Gebiet ist somit auf das Gebiet von 24 Gemeinden im Departement Gard begrenzt.

Das mediterrane Klima geht mit starker Sonneneinstrahlung (durchschnittlich 2 700 Stunden jährlich) sowie Sommertrockenheit einher. Dieses Klima ist vom Mistral (einem kalten, trockenen, oft stürmischen Nordwind) aus dem Rhône-Tal, aber auch von frischen Meeresbrisen aus der nahe gelegenen Camargue beeinflusst, die aufgrund des Konvektionseffekts infolge des Aufstiegs der auf dem steinigen Boden erhitzten Luft die „Costiere“ erreichen. Die abkühlende Wirkung dieser Winde verstärkt die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Am Ende des Tertiärs und zu Beginn des Quartärs durchzogen mächtige Flüsse das Becken der Rhône, die eine beträchtliche Menge an Material mit sich führten, das in Form von mit rotem sandigem Ton vermischten Kieselsteinschichten abgelagert wurde. Diese höchstgelegene und damit älteste Ebene bildet das Fundament der „Costière“ und verleiht ihr ihre Einzigartigkeit – trotz ihrer Ausmaße, die ihr den Titel der ausgedehntesten „Villafranchium-Terrasse“ Europas eingebracht haben. Der Boden ist unterschiedlich tief, sehr steinig, und je nach Tiefenwanderung des Tons mit dem Abflusswasser unterschiedlich stark rot gefärbt. Er verfügt über eine gute Wasserreserve, aber ohne Überschuss, und erwärmt sich schnell.

8.2. *Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse*

In den 1920er-Jahren gründeten die Erzeuger eine Interessengemeinschaft zur Abgrenzung des Erzeugungsgebiets der „Vins des Costières“. Diese beantragte im Juli 1942 die Anerkennung als Ursprungsbezeichnung eines Weins höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet (Vin délimité de qualité supérieure). Im Jahr 1986 erfolgte die Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung, zunächst unter dem Namen „Costières du Gard“ und ab 1989 unter dem Namen „Costières de Nîmes“, womit die Bezeichnung der Terrasse, die das Grundgestein der geografischen Zone bildet, aufgegriffen wird.

Am Übergang zwischen dem Languedoc und dem Rhône-Tal, in dessen Süden sich das Weinanbaugebiet befindet, umfassen die Rebflächen ungefähr 4 500 Hektar und ermöglichen eine durchschnittliche Erzeugung von 220 000 Hektolitern. Diese teilt sich wie folgt auf: Rotweine (55 % der Erzeugung), Roséweine (40 %) und in geringerem Umfang Weißweine. Die Weine werden in 15 Genossenschaftskellereien und ca. 100 Privatkellereien erzeugt.

Ein Viertel der Produktion wird außerhalb von Frankreich verkauft, davon fast die Hälfte außerhalb der Europäischen Union, insbesondere in Kanada.

8.3. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Die „Costière“ ist durch eine historisch und geografisch einzigartige Lage am Übergang zwischen den Regionen Languedoc und Provence, den beiden Wiegen der Weinkultur, gekennzeichnet. Das Gebiet befindet sich am Fuße von Felsformationen aus urgonischem Kalkstein auf der „Villafranchium-Terrasse“, durch die es zu einer Einheit wird. Begrenzt wird es durch die geschichts- und kulturträchtigen Städte Nîmes, Beaucaire und Saint-Gilles. Vor diesem Hintergrund können die einheimischen Winzer die Originalität eines Erzeugnisses herausarbeiten, das aus der Verbindung von überliefertem Fachwissen und dem Streben nach qualitativer Perfektionierung hervorgegangen ist.

Dieses Erzeugnis bringt die natürlichen Einflüsse zur Geltung – die im Potenzial der gelesenen Trauben verkörpert sind. Die Winzer bewahren dieses Potenzial insbesondere durch die in der Produktspezifikation festgelegten Regeln für die Lese und den Transport des Leseguts.

Die für die Traubenlese präzise abgegrenzten Parzellen liegen auf der Terrasse, deren Böden aus mit Sand vermischtem Kies des Villafranchiums, vor Ort „Gress“ genannt, bestehen. Diese Parzellen werden optimal entwässert und weisen einen sehr günstigen Wasserhaushalt auf, der auf das häufige Vorkommen einer Tonschicht, vor Ort als „Gapans“ bekannt, zurückführen ist. Diese hält in der Tiefe Wasser zurück und verhindert so, dass in trockenen und heißen Sommerperioden das Reifen der Pflanze blockiert wird.

Die Schicht aus Kies, die stellenweise mehrere Meter misst, speichert die Wärme des Tages und gibt sie in der Nacht wieder ab. Der Anstieg der Tagestemperatur erzeugt somit eine thermische Differenz, die den Konvektionseffekt verstärkt und Meeresbrisen aus der Camargue anzieht. Charakteristisch für das Klima des geografischen Gebiets ist die dadurch vergrößerte Temperaturspanne, die die Frische und aromatische Komplexität bewahrt, während das trockene und heiße Sommerklima dem Reifen der Reben förderlich ist. All diese natürlichen Einflüsse begünstigen in Verbindung mit dem häufigen Mistral, der für eine höhere Zuckerkonzentration in den Beeren sorgt und die Ausbreitung von Pilzkrankheiten hemmt, eine beständige Traubenerzeugung im geografischen Gebiet.

Mit der sorgfältig abgegrenzten Parzellenfläche und mit ihrem traditionellen und neu strukturierten Bestand an Rebsorten bewahren die Erzeuger die Originalität ihrer Erzeugnisse – sie teilen ihr Fachwissen, ermöglichen aber zugleich den Ausdruck von Individualität.

Um das Ansehen der Weine – über den Schutz des abgegrenzten geografischen Gebiets und Informationen über die Expertise der Erzeuger und die Qualität des Terroirs – zu steigern und die Betriebe so zu führen, dass die Landschaft zur Entwicklung und Prosperität des Gebiets beiträgt, die natürlichen Ressourcen geschont werden und die Vielfalt von Flora und Fauna erhalten bleibt, haben die beteiligten Partner die „Charta für Landschaft und Umwelt“ (Charte paysagère et environnementale) erstellt. Diese wurde am 5. Juli 2007 unterzeichnet und im März 2009 im Rahmen der „Internationalen Charta von Fontevraud“ (Charte internationale de Fontevraud) anerkannt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem eine Ausnahme für die Weinherstellung und -bereitung gilt, umfasst gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2023 die folgenden Gemeinden:

— Departement Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer und 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.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

   — es sich um eine in das Kataster aufgenommene Einzellage handelt;

   — diese in der Erntemeldung angegeben ist.

b) Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf gemäß den Bedingungen der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen die größere geografische Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Link zur Produktspezifikation

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