C/2024/6179

15.10.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/6179)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Costières de Nîmes»

PDO-FR-A0161-AM02

Fecha de comunicación: 25.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Costières de Nîmes», se completa la sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), apartados 1 («Zona geográfica») y 3 («Zona de proximidad inmediata»), sin introducir cambios, para añadir la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completan con esta referencia los apartados «Zona geográfica» y «Condiciones adicionales - Zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. Prácticas enológicas

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Costières de Nîmes», se completa la sección IX («Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento»), letra d) («Prácticas enológicas y tratamientos físicos»), en aras de precisar que se autoriza la utilización de carbones de uso enológico para la elaboración de los vinos rosados en el caso de los mostos y vinos nuevos aún en fermentación procedentes de la prensa, de conformidad con la normativa europea, hasta un límite del 20 % del volumen de los vinos rosados elaborados por el viticultor en cuestión para la cosecha de que se trate.

La autorización de esta práctica enológica se recoge en el apartado «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

3. Etiquetado

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Costières de Nîmes», se completa la sección XII «Normas de presentación y etiquetado», apartado 2 «Disposiciones especiales», en aras de integrar las normas de etiquetado de la mención de la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y de gestión interesados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Esta modificación se recoge en la sección «Condiciones adicionales — Etiquetado» del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Referencia a la estructura de control**

En el capítulo III del pliego de condiciones, se actualiza la sección II «Referencias relativas a la estructura de control» en aras de precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el INAO.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Costières de Nîmes

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vinos tintos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

— Los vinos de la denominación «Costières de Nîmes» son vinos tranquilos que pueden ser tintos, rosados o blancos.

— En lo que respecta a los vinos tintos, el contenido de ácido málico es inferior o igual a 0,4 gramos por litro en la fase de envasado.

— En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los valores siguientes:

vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual a 14 %: 3 g/l;

vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %: 4 g/l.

— Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

— Tras la fermentación maloláctica, los vinos tintos presentan una intensidad colorante modificada superior o igual a 6.

— Los contenidos de acidez total y de acidez volátil de los vinos tintos son los establecidos en la normativa de la UE.

— Los vinos tintos se obtienen principalmente de las variedades *grenache noir N*, *mourvèdre N* y *syrah N*.

Los vinos tintos, elaborados principalmente a partir de las variedades *grenache N* y *syrah*, son vinos que resultan de los conocimientos técnicos de los productores. Cuando son jóvenes, estos vinos se caracterizan por sus aromas a frutos rojos, que desarrollan matices más especiados y vegetales, así como por su potencial de conservación medio. Son elegantes a la vez que estructurados y equilibrados, y se enmarcan dentro de la gran familia de vinos del valle del Ródano.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 140

2. Vinos rosados

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

— Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

— En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los valores siguientes: 4 g/l.

— Los vinos rosados presentan una intensidad colorante modificada inferior o igual a 2.

— Además de las normas de acidez volátil y de anhídrido sulfuroso, los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

— Los vinos rosados se obtienen principalmente de las variedades *grenache noir N*, *mourvèdre N* y *syrah N*.

Los vinos rosados son amplios y tienen generalmente un color intenso y gran frescor, con un regusto que se caracteriza por su buena persistencia aromática. Además, ofrecen aromas de pequeños frutos rojos y frutos secos.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 14,28

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

3. Vinos blancos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

— Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

— En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los valores siguientes: 4 g/l.

— Además de las normas de acidez volátil y de anhídrido sulfuroso, los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

— Los vinos blancos se elaboran principalmente a partir de las variedades *grenache blanc B*, *marsanne B* y *roussanne B*. Son equilibrados, con una gran vivacidad y presentan aromas florales, que evocan a flores blancas, y afrutados, que evocan a cítricos y frutos de pulpa blanca.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 14,28

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de 2,50 metros, y la separación entre cepas en una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Esta superficie se obtiene multiplicando las distancias entre las hileras y la separación entre las cepas.

— La poda se lleva a cabo antes del 1 de mayo.

— Las vides se podan en poda corta, con un máximo de seis pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas. No obstante, las vides cultivadas en forma de cordón de Royat pueden podarse con un máximo de diez pulgares por cepa y de una yema franca por pulgar.

— Las variedades *syrah N* y *viognier B* pueden podarse en Guyot simple, con un máximo de diez yemas francas por cepa: seis yemas francas sobre el sarmiento de fruto y un máximo de uno o dos pulgares, a lo sumo.

Se puede autorizar el riego.

2. Práctica enológica específica

Se autoriza la utilización de carbones de uso enológico para la elaboración de vinos rosados en el caso de los mostos y vinos nuevos aún en fermentación procedentes de la prensa, hasta un límite del 20 % del volumen de los vinos rosados elaborados por el viticultor en cuestión para la cosecha de que se trate.

Además de la disposición presentada anteriormente, los vinos deben cumplir, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones que figuran en la normativa europea y en el Código Rural y de Pesca Marítima de Francia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos tintos y rosados

66 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos

70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gard, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 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 y Vestric-et-Candiac.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

La «costière», de donde procede la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Costières de Nîmes» es un término geográfico que alude a una meseta pedregosa, en ocasiones ondulada, ubicada entre la Vistrenque (depresión de Nîmes bordeada por el río Vistre), al noroeste, las llanuras del Gardon y del Ródano, al este, y la llanura de la Camarga, al sur. Esta meseta, formada por una sucesión de pequeñas colinas, se extiende de noreste a suroeste a lo largo de cuarenta kilómetros aproximadamente y tiene una anchura de unos quince kilómetros. La zona geográfica se ubica en el territorio de veinticuatro municipios del departamento de Gard.

El clima mediterráneo se caracteriza por una fuerte insolación anual, con una media de 2 700 horas de luz, así como por una corta sequía durante el verano. El clima se encuentra bajo la influencia del mistral (un viento del norte, frío, seco y en ocasiones violento) del valle del Ródano que favorece la brisa marina fresca procedente de la cercana Camarga y que se produce en la «costière», debido a la convección de aire caliente generada por los suelos pedregosos. El efecto atemperador de esta brisa aumenta la amplitud térmica entre el día y la noche.

Al final del período Terciario y el principio del Cuaternario, había dos grandes ríos que atravesaban la cuenca del Ródano y transportaban un gran volumen de materiales, como cantos rodados mezclados con arcilla arenosa roja. Este nivel más elevado y, por tanto, más antiguo, es el núcleo esencial de la «costière» y le confiere su carácter único, si bien por su dimensión es considerada la terraza del Villafranquiense más extensa de Europa. El suelo es relativamente profundo, muy pedregoso, con una tonalidad rojiza más o menos intensa en función de la infiltración de la arcilla debido a la escorrentía. Presenta una buena reserva hídrica, que no es excesiva, y se calienta con rapidez.

8.2. *Datos sobre la calidad y las características de los productos*

En la década de 1920, los productores crearon un sindicato para definir la zona de producción de los vinos de «Costières». Este procedimiento dio lugar, en julio de 1942, a la solicitud del reconocimiento de la denominación de origen vino delimitado de calidad superior, seguido del reconocimiento de la denominación de origen controlada en 1986, inicialmente con el nombre de «Costières du Gard» y, posteriormente, a partir de 1989, con el nombre de «Costières de Nîmes», a fin de utilizar la terminología de la terraza que constituye la base de la zona geográfica.

La transición entre Languedoc y el valle del Ródano, que es la zona más meridional, abarca una superficie de aproximadamente 4 500 hectáreas y tiene una producción media de 220 000 hectolitros entre vino tinto (el 55 % de la producción), vino rosado (el 40 % de la producción) y, en menor medida, vino blanco. Los vinos se elaboran en quince bodegas cooperativas y unas cien bodegas particulares.

Un cuarto del volumen producido se vende fuera del territorio nacional, del cual cerca de la mitad se exporta al exterior de la UE, principalmente a Canadá.

8.3. *Interacciones causales*

El territorio de la «costière» goza de condiciones históricas y geográficas únicas, reflejo de la transición entre las dos cunas de la civilización del vino, Languedoc y Provence. Está delimitado por ciudades llenas de historia y cultura, como Nîmes, Beaucaire o Saint-Gilles, y se ubica al pie de las crestas urgónicas, en la terraza del Villafranquiense, que da cohesión al territorio. Reúne todos los elementos que han permitido a los productores resaltar el origen tradicional de su producción y centrar su atención en la mejora de la calidad de los vinos.

Los factores naturales, que la producción pone de relieve, presentan características que se reflejan en el potencial de la cosecha conservado por los vinicultores, en particular, mediante las normas de cosecha y transporte establecidas en el pliego de condiciones.

Las parcelas se delimitan específicamente para la vendimia y se sitúan sobre las terrazas, cuyos suelos están formados por gravas del período Villafranquiense, conocidas localmente como «gress» y mezcladas con una matriz arenosa. Estas parcelas se benefician de un régimen hídrico y de unas condiciones de drenaje óptimos gracias a la presencia frecuente de un estrato arcilloso, localmente conocido como «gapans», que retiene el agua y garantiza que las plantas puedan seguir creciendo durante los períodos estivales cálidos y secos.

La capa de cantos rodados, en ocasiones de varios metros, almacena el calor del día y lo libera durante la noche. De este modo, el aumento de la temperatura diurna origina una diferencia térmica que potencia la convección y atrae las brisas marinas de la Camarga. El aumento de la amplitud térmica, característica del clima de la zona geográfica, conserva el frescor y la complejidad aromática, mientras que el clima seco y cálido del verano favorece la correcta maduración de las bayas. Todos estos factores naturales, junto con la frecuencia del mistral, que garantiza la concentración del contenido de azúcar de las uvas y reduce el desarrollo de enfermedades criptogámicas, favorecen la sostenibilidad de la producción vitícola dentro de la zona geográfica.

Basándose en una superficie parcelaria delimitada con precisión y en unas variedades de vid tradicionales y reestructuradas, los productores velan por conservar la originalidad de su producción compartiendo sus conocimientos de forma colectiva a la vez que permiten la expresión de la individualidad.

Con el fin de realzar la imagen de los vinos protegiendo la zona geográfica y dando a conocer la calidad de los conocimientos técnicos y del terreno, gestionar el entorno vital para desarrollar y mejorar el territorio por medio del paisaje y conservar los recursos naturales manteniendo la diversidad de la flora y la fauna, todos los socios interesados establecieron una «Carta paisajística y medioambiental», firmada el 5 de julio de 2007, que fue reconocida en la «Carta internacional de Fontevraud» en marzo de 2009.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023, que se indican a continuación:

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer y Tarascon.

— Departamento de 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 y Vers-Pont-du-Gard.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) El etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que:

— se trate de un lugar registrado en el catastro;

— figure en la declaración de cosecha.

b) El etiquetado de los vinos que se benefician de la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y gestión interesados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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