C/2024/6179

15.10.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/6179)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Teate esitamise kuupäev: 25.7.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Geograafiline piirkond ja vahetus läheduses asuv piirkond

Nimetusega „Costières de Nîmes“ hõlmatud veini tootespetsifikaadi I peatükki on täiendatud muudatusteta IV punkti „Piirkonnad, kus eri toimingud tehakse“ alapunktides 1 „Geograafiline piirkond“ ja 3 „Vahetus läheduses asuv ala“, et lisada viide ametliku geograafiaseadustiku 2023. aasta redaktsioonile.

See redaktsiooniline muudatus võimaldab viidata geograafilisele piirkonnale INSEE avaldatud ametliku geograafiaseadustiku 2023. aasta redaktsiooni järgi ja tagada geograafilise piirkonna õiguslik määratlemine.

Koonddokumendis on selle viitega täiendatud punkte „Geograafiline piirkond“ ja „Lisatingimused – vahetus läheduses asuv piirkond“.

2. Veinivalmistustavad

Kaitstud päritolunimetuse „Costières de Nîmes“ spetsifikaadi I peatüki IX osale „Töötlemine, veini valmistamine ja laagerdamine, pakendamine ja ladustamine“ lisatakse punkt d) „Veinivalmistustavad ja füüsiline töötlemine“, milles täpsustatakse, et vastavalt Euroopa õigusaktidele on aktiivsöe kasutamine lubatud veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva pressitud värske veini puhul, mille kogus ei ületa 20 % asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust.

Sellise veinivalmistustava lubamine on esitatud koonddokumendi punktis „Veinivalmistamise eritavad“.

3. Märgistus

Kaitstud päritolunimetuse „Costières de Nîmes“ spetsifikaadi I peatüki XII osale „Turustamise ja märgistamise eeskirjad“ lisatakse punkt 2 „Erisätted“, et integreerida suurema geograafilise üksuse „Vignobles de la Vallée du Rhône“ märkimise eeskirjad vastavalt asjaomaste kaitse- ja haldusasutuste vahel sõlmitud kokkuleppes sätestatud tingimustele. Märge peab olema ülejäänud kohustuslike märgetega samas nägemisväljas ning see peab olema trükitud sama graafilise kujuga ja sama värvi tähtedega nagu toote nimetus, kuid ei tohi olla suurem kui kaks kolmandikku nimetusest.

See muudatus esitatakse koonddokumendi punktis „Lisatingimused – märgistus“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Viited kontrolliasutusele**

Tootspetsifikaadi III peatüki II osa „Viited kontrolliasutusele“ on ajakohastatud täpsustamaks, et tootespetsifikaadi järgimist kontrollitakse heakskiidetud kontrollikava alusel ning seda teeb kontrolliasutuse INAO delegeeritud kolmas isik, kes tagab pädevuse, erapooletuse ja sõltumatuse.

See ajakohastamine ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Costières de Nîmes

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1 Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Punased veinid

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Costières de Nîmes“ hõlmatud veinid on vaiksed veinid, mis jagunevad punasteks, roosadeks ja valgeteks veinideks.

Punaste veinide õunhappesisaldus on pakendamisetapis kuni 0,4 grammi liitri kohta.

— Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pakendamisetapis ei ületa järgmisi väärtusi:

punased veinid, mille minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on kuni 14 mahuprotsenti: 3 g/l

punased veinid, mille minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on üle 14 mahuprotsendi: 4 g/l

— Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11,5 mahuprotsenti.

— Punastel veinidel on pärast malolaktilist kääritamist muudetud värvuse intensiivsus 6 või rohkem.

— Punaste veinide üldhappesus ja lenduvate hapete sisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

— Punased veinid on valmistatud peamiselt sortidest ’Grenache noir N’ (tume), ’Mourvèdre N’ (tume) ja ’Syrah N’ (tume).

Punaste veinid puhul, mis on valmistatud peamiselt sortidest ’Grenache N’ (tume) ja ’Syrah N’ (tume), on tootjate oskusteabel eriti oluline roll. Noori veine iseloomustab punaste marjade aroom ning neil on keskmine säilimisvõime, kusjuures aroom muutub säilides nii, et omandab vürtsikamaid ja taimsemaid noote. Need elegantsed, kuid struktureeritud ja tasakaalustatud veinid kuuluvad Rhône’i jõe oru veiniperekonda.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 140

2. Roosad veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11,5 mahuprotsenti.

— Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pakendamisetapis ei ületa järgmisi väärtusi: 4 g/l

— Roosade veinide värvuse modifitseeritud intensiivsus on väiksem kui 2 või sellega võrdne.

— Lisaks lenduvate hapete ja vääveldioksiidi standarditele järgitakse teistes analüütilistes kriteeriumites Euroopa Liidu standardeid.

— Roosad veinid valmistatakse peamiselt sortidest 'Grenache noir N' (tume), 'Mourvèdre N' (tume) ja 'Syrah N' (tume).

Roosad veinid on üldiselt ereda värvusega ja väga värsked, olles ühtlasi täidlased, ning neil on tugev järelmaik. Neil on väikeste punaste marjade ja kuivatatud puuviljade aroom.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 14,28

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 180

3. Valged veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11,5 mahuprotsenti.

— Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pakendamisetapis ei ületa järgmisi väärtusi: 4 g/l

— Lisaks lenduvate hapete ja vääveldioksiidi standarditele järgitakse teistes analüütilistes kriteeriumites Euroopa Liidu standardeid.

— Valged veinid valmistatakse peamiselt sortidest 'Grenache blanc B' (hele), 'Marsanne B' (hele) ja 'Roussanne B' (hele). Need on tasakaalustatud ja elavad. Neil on lillelõhn, mis meenutab valgeid lilli, ning puuviljalõhn, mis meenutab tsitrusvilju ja valge viljalihaga puuvilju.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 14,28

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 180

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viljelustavad

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 puud hektari kohta. Ridade vahe ei tohi olla suurem kui 2,50 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahe peab jääma alla 0,80 meetri.

Iga puu kasvuala maksimaalne pindala on 2,50 ruutmeetrit. Pindala arvutamiseks korrutatakse ridadevaheline kaugus tüvedevahelise kaugusega.

— Viinapuid lõigatakse enne 1. maid.

— Viinapuud lõigatakse lühikeseks, jäetakse kuni kuus võrset puu kohta. Igal võrsel on kuni kaks punga. Viinapuid, mida kasvatatakse Royat' nöörpuu vormis, võib siiski lõigata nii, et jääb kuni kümme võrset taime kohta, kusjuures igal võrsel võib olla ainult üks pung.

— Sorte 'Syrah N' (tume) ja 'Viognier B' (hele) võib lõigata üheõlalise Guyot' vormi meetodil nii, et taimele jääb kuni kümme punga, millest kõige rohkem kuus punga on tüvel, ja üks või kaks võrset on kuni kahe pungaga.

Niisutamine võib olla lubatud.

2. Veinivalmistuse eritavad

Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva pressitud värske veini puhul, mille kogus ei ületa 20 % asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust.

Lisaks eespool esitatud sätetele tuleb veinivalmistamisel kinni pidada liidu õigusaktide ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustikuga (code rural et de la pêche maritime) kehtestatud kohustustest.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Punased ja roosad veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

2. Valged veinid

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine ja pressimine ning veini valmistamine toimub 2023. aasta ametliku geograafilise koodi alusel Gard'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumil: 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. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Costière, millel asub kaitstud päritolunimetusega „Costières de Nîmes“ hõlmatud geograafiline piirkond, on geograafiline termin, mis tähistab kivist platood, mis on kohati lainjas ning piirneb loodes Vistrenque'i tasandikuga (Vistre'i jõge ääristav Nîmes'i nõgu), idas Gardoni ja Rhône'i tasandike ning lõunas Camargue'i tasandikuga. See platoo, millel on rida väikesi künkaid, kulgeb umbes 40 km ulatuses kirdest edelasse ja on ligi 15 km lai. Geograafiline piirkond on seega piiritletud Gard'i departemangu 24 kommuuni territooriumiga.

Vahemereline kliima tähendab, et aastas on palju päikesepaistet (keskmiselt 2 700 tundi) ja suvi on põuane. Kliimat mõjutab mistraal (külm ja kuiv põhjatuul, mis on sageli tugev), mis puhub Rhône'i jõe orust, kuid soodsad on sealsamas lähedal asuvalt Camargue'i tasandikult puhuvad värsked merebriisid, mis jõuavad piirkonda tänu *costière*'i kivise pinnase tõttu ülekuumenenud õhu tekitatud konvektsioonile. Jahutavate briiside mõjul suureneb päevase ja öise temperatuuri vahe.

Tertsiaari ajastu lõpul ja kvaternaari ajastu algul läbisid Rhône'i vesistut võimsad jõed, mis kandsid endaga kaasa hulgaliselt kiviklibu, mis on segunenud punase liivase saviga. See tasandiku kõrgeim ja seega vanim piirkond moodustab suurema osa *costière*'ist ja muudab selle ühtseks hoolimata tasandiku mõõtmetest, mille kohaselt on see Euroopa suurim pliotseeni ajastiku platoo. Mullakiht on kohati tüsedam või õhem, väga kivine ja rohkem või vähem punane, olenevalt sellest, kuidas savi on voolava veega mulla sügavusse tunginud. Mullas on hea veevaru, kuid vett ei ole ülemäära ja muld soojeneb kiiresti.

8.2. *Teave toodete kvaliteedi ja omaduste kohta*

1920ndatel aastatel asutasid tootjad ühingu, et määrata kindlaks Costières'i veinide tootmispiirkond. Seejärel esitati 1942. aasta juulis taotlus tunnustada hea kvaliteediga veini päritolunimetust ning 1986. aastal tunnustati kaitstud päritolunimetusena esialgu nimetust „Costières du Gard“ ja 1989. aastal nimetust „Costières de Nîmes“, millesse on üle võetud selle platoo nimetus, kus geograafiline piirkond asub.

Viinamarjaistandused, mis markeerivad Languedoci piirkonna ja Rhône'i jõe oru vahelist piiri, mille kõige lõunapoolsemas osas istandused asuvad, hõlmavad ligikaudu 4 500 hektarit ning siin toodetakse keskmiselt 220 000 hektoliitrit punaseid veine (55 % toodangust), roosasid veine (40 % toodangust) ja vähemal määral valgeid veine. Neid veine toodavad 15 ühistutele kuuluvat keldrit ja sadakond erakeldrit.

Veerand toodangust müüakse väljapoole Prantsusmaad, ligi pool sellest väljapoole Euroopa Liitu, eelkõige Kanadasse.

8.3. *Põhjuslikud seosed*

Piirkonnal on ainulaadne ajalugu ja geograafiline asukoht kahe veinikultuuri hälli – Languedoci ja Provence'i vahel, siin asuvad rikkaliku ajaloo ja kultuuriga linnad Nîmes, Beaucaire ja Saint-Gilles. Piirkond paikneb kriidiajastu mäestiku jalamil pliotseeni ajastiku platool, mis tagab territooriumi ühtsuse, seega *costière*„i võimaldanud tootjate kogukonnal luua ainulaadse toodangu tänu traditsioonilistele ja veini kvaliteeti optimeerida püüdvatele oskustele.

Tootmismeetoditega esile tõstetud loodustegurid kajastuvad saagikuses, mida viinamarjakasvatajad on piiranud, eelkõige tootespetsifikaadis sätestatud saagikoristus- ja transpordinõuetega.

Täpselt piiritletud maatükid, kus viinamarju võib korjata, asuvad terrassil, mille muld koosneb liivaga segunenud pliotseeni ajastiku kiviklibust, mida kohalikud nimetavad gressiks. Nendel maatükkidel on kõige soodsamad kuivendustingimused ja veerežiim, mis on optimaalne tänu sellele, et pinnases esineb sageli savikiht, mida kohalikud nimetavad gapansiks ja mis hoiab sügavuses vett kinni, nii et viinamarjade küpsemine ei ole suvel kuival ja kuumal ajal pärsitud.

Kiviklibukiht, mis mõnikord on mitmemeetrine, talletab päeval soojust ja kiirgab seda öösel välja. Temperatuuri tõus päeval tekitab temperatuurierinevuse, mis tugevdab konvektsiooni ja tõmbab ligi merebriise Camargue'i tasandikult. Geograafilise piirkonna kliimale on seega iseloomulik temperatuuri suur kõikumine, mistõttu säilib värskus ja lõhnabuketi komplekssus, samas kui kuiv ja kuum suvekliima soodustab marjade korralikku küpsemist. Kõik need loodustegurid koos sagedase mistraaliga, mis tagab viinamarjade suurema suhkrusisalduse ja pärsib seenhaiguste levikut, soosivad veinitootmise püsimajäämist geograafilises piirkonnas.

Tänu hoolikalt määratletud maatükkidele ning traditsioonilistele ja ümberkorraldatud viinamarjasortide segudele on tootjate kogukond säilitanud oma toodangu ainulaadsuse kollektiivse oskusteabe jagamise abil, mis jätab siiski võimaluse väljendada oma isikupära.

Soovides väärtustada nende veinide mainet geograafilise piirkonna kaitsmise ning oskusteabe ja piirkonna kvaliteedi vahendamisega, soovides hallata elukeskkonda nii, et maastikust saab territooriumi arengu ja parandamise vahend, soovides kaitsta loodusvarasid ning säilitada taimestiku ja loomastiku mitmekesisus, koostasid kõik asjaomased koostööpartnerid maastiku- ja keskkonnaharta „Charte paysagère et environnementale", mis allkirjastati 5. juulil 2007 ning mida tunnustati 2009. aasta märtsis rahvusvahelise Fontevraud" harta „Charte internationale de Fontevraud" raames.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse viinamarjade pressimise ning veini valmistamise erandit, hõlmab järgmiste kommuunide territooriumi 2023. aasta ametlike geograafiliste indeksite alusel:

— Bouches-du-Rhône'i departemang: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— Gard'i departemang: 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.

Märgistus

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

a) Kaitstud päritolunimetusega veinide märgistusel võib esitada väiksema geograafilise piirkonna nimetuse, kui kõnealune piirkond on

   — kõnealune piirkond on kantud katastrisse;

   — märgitud saagideklaratsioonile.

b) Kaitstud päritolunimetusega veinide märgistusel võib osutada suuremale geograafilisele üksusele „Vignobles de la Vallée du Rhône“ (Rhône'i oru viinamarjakasvatusala) tingimustel, mis on sätestatud asjaomaste kaitse- ja haldusasutuste vahel sõlmitud kokkuleppes. Märge peab olema ülejäänud kohustuslike märgetega samas nägemisväljas ning see peab olema trükitud sama graafilise kujuga ja sama värvi tähtedega nagu toote nimetus, kuid ei tohi olla suurem kui kaks kolmandikku nimetusest.

Link tootespetsifikaadile

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