C/2024/6179

15.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6179)

Tämä tiedonanto julkaistaan annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 25.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Täydennetään nimityksen ”Costières de Nîmes” tuote-eritelmän I lukua lisäämällä viittaus vuoden 2023 viralliseen geokoodiluetteloon. Muutokset eivät koske IV kohdan (Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan) 1 alakohtaa (Maantieteellinen alue) eivätkä 3 alakohtaa (Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue).

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteelliseen alueeseen voidaan viitata käyttäen Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (*Institut national de la statistique et des études économiques*, INSEE) julkaisemaa vuoden 2023 virallista geokoodiluetteloa ja varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Tämä viittaus sisällytetään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Maantieteellinen alue” ja kohtaan ”Lisäedellytykset – Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue”.

2. Viininvalmistusmenetelmät

Nimityksen ”Costières de Nîmes” tuote-eritelmän I luvun IX kohdan ”Jalostus, valmistus, kypsytys, pakkaaminen, varastointi” d alakohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät ja fysikaalinen käsittely” on muutettu siten, että roseeviinien tuotannossa saa käyttää EU:n säännösten mukaisesti viininvalmistukseen tarkoitettua hiiltä rypälemehussa ja puristamisen jälkeen käymistilassa olevissa uusissa viineissä. Hiiltä saa kuitenkin käyttää enintään 20 prosentissa viininvalmistajan kulloisenkin satokauden roseeviinin kokonaistuotannosta.

Tämän viininvalmistuskäytännön hyväksyminen mainitaan yhtenäisen asiakirjan kohdassa ”Erityiset viininvalmistus-menetelmät”.

3. Merkinnät

Nimitystä ”Costières de Nîmes” koskevan tuote-eritelmän I luvun XII kohdassa ”Esillepanoa ja merkintöjä koskevat säännöt” olevaa 2 alakohtaa ”Erityissäännökset” on muutettu siten, että siihen sisällytetään merkintäsäännöt, jotka koskevat viittausta laajempaan maantieteelliseen yksikköön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” asianomaisten suojelu- ja hallintoelinten välisen sopimuksen mukaisesti. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Tämä muutos lisätään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Lisäedellytykset – Merkinnät”.

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

4. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” ajantasaistetaan täsmentämällä, että tuote-eritelmän noudattamisen tarkastukset on tehtävä hyväksytyn tarkastussuunnitelman mukaisesti ja valvontaviranomaisen (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) valtuuttaman kolmannen osapuolen toimesta, mikä takaa tarkastusten pätevyyden, puolueettomuuden ja riippumattomuuden.

Ajantasaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Costières de Nîmes

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA2204

Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nimityksen ”Costières de Nîmes” viinit ovat kuohumattomia puna-, rosee- ja valkoviinejä.

Punaviineissä omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,4 grammaa litrassa.

— Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) enimmäispitoisuus on pakkausvaiheessa seuraava:

Punaviinit (luonnollinen alkoholipitoisuus enintään 14 tilavuusprosenttia): 3 g/l

Punaviinit (luonnollinen alkoholipitoisuus yli 14 tilavuusprosenttia): 4 g/l

— Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

— Punaviinien muuttunut väri-intensiteetti on malolaktisen käymisen jälkeen vähintään 6.

— Punaviinien kokonaishappopitoisuus ja haihtuvien happojen pitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

— Punaviinit valmistetaan suurimmaksi osaksi lajikkeista Grenache noir N, Mourvèdre N ja Syrah N.

Punaviinit, jotka valmistetaan pääosin lajikkeista Grenache N ja Syrah N, ovat ennen kaikkea tuottajien taitotietoon perustuvia viinejä. Viineillä on kohtalaisen hyvä kypsytyspotentiaali; kypsytyksessä viineihin kehittyy aromeja, jotka rakentuvat aiempaa voimakkaammin mausteiden ja kasvien vivahteille. Nämä hienostuneet mutta myös hyvärunkoiset ja tasapainoiset viinit kuuluvat Rhônen laakson suureen viiniperheeseen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus: –

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 140

2. Roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

— Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) enimmäispitoisuus on pakkausvaiheessa 4 g/l.

— Roseeviinien muuttunut väri-intensiteetti on enintään 2.

— Haihtuvia happoja ja rikkidioksidia koskevien normien ohella muut analyyttiset perusteet ovat unionin sääntelyn mukaisia.

— Roseeviinit valmistetaan suurimmaksi osaksi lajikkeista Grenache noir N, Mourvèdre N ja Syrah N.

Niissä on paljon raikkautta ja samalla myös täyteläisyyttä. Viinien jälkimaku on pitkä. Maussa on havaittavissa pienten punaisten hedelmien ja kuivahedelmien aromeja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus: –

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 14,28

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 180

3. Valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

— Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) enimmäispitoisuus on pakkausvaiheessa 4 g/l.

— Haihtuvia happoja ja rikkidioksidia koskevat normit sekä muut analyyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

— Valkoviinit valmistetaan pääosin lajikkeista Grenache blanc B, Marsanne B ja Roussanne B. Viinit ovat tasapainoisia ja miellyttävän eloisia. Niissä on kukkaisaromeja, joista tulevat mieleen valkoiset kukat, ja hedelmäisiä aromeja, joista tulevat mieleen sitrushedelmät ja valkomaltoiset hedelmät.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus: –

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 14,28

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 180

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten vähimmäistiheys on 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välisen etäisyyden on oltava enintään 2,50 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,80 metriä.

Kullakin köynnöksellä on enintään 2,5 neliömetriä maa-alaa. Tämä pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä.

— Köynnökset leikataan ennen 1. toukokuuta.

— Köynnökset leikataan matalaleikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään kuusi kannusversoa ja kussakin kannusversossa on enintään kaksi silmua. Royat-muotoon kasvatettavat köynnökset voidaan kuitenkin leikata niin, että kuhunkin köynnökseen jätetään enintään 10 kannusversoa ja kuhunkin kannusversoon yksi silmu.

— Rypälelajikkeet Syrah N ja Viognier B voidaan leikata yksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jätetään enintään 10 silmua. Niistä enintään kuusi on satoversossa, ja yhdessä tai kahdessa kannusversossa on enintään kaksi silmua kussakin.

Kastelu voidaan sallia.

2. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Roseeviinien tuotannossa saa käyttää viininvalmistukseen tarkoitettua hiiltä rypälemehussa ja puristamisen jälkeen käymistilassa olevissa uusissa viineissä, kunhan näiden viinien määrä ei ylitä 20:tä prosenttia viininvalmistajan kulloisenkin satokauden roseeviinin kokonaistuotannosta.

Edellä esitetyn määräyksen lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin lainsäädännössä ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (*Code rural et de la pêche maritime*) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Puna- ja roseeviinit

66 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Valkoviinit

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viinit on valmistettava maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2023 virallisen geokoodiluettelon mukaan seuraavat Gardin departementin kunnat: 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. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot*

Tarkistetun alkuperänimityksen ”Costières de Nîmes” maantieteellinen alue on harjua (*costière*). Tällä maantieteellisellä ilmaisulla viitataan kiviseen, toisinaan poimuttuneeseen tasankoon, jonka rajana on luoteessa Vistrenque (Nîmesin vajoama ja sitä noudatteleva Vistrejoki), idässä Gardonin ja Rhônen tasangot ja etelässä Camarguen tasanko. Tämä tasanko, jolla on useita pieniä kukkuloita, on koillisesta lounaaseen noin 40 kilometriä pitkä, ja leveyttä sillä on viitisentoista kilometriä. Maantieteellinen alue rajautuu näin ollen Gardin departementissa 24 kunnan alueelle.

Välimerellisen ilmaston ansiosta alueella on vuosittain runsaasti auringonpaistetta, keskimäärin 2 700 tuntia vuodessa, ja kesäisin alueella on lähes vedetön ajanjakso. Ilmastoon vaikuttaa Rhônen laaksosta puhaltava mistral-tuuli (kylmä, kuiva ja usein voimakas pohjoistuuli), mutta alueella saadaan nauttia myös hyvin lähellä olevalta Camarguen tasangolta tulevista raikkaista merituulista, jotka tempautuvat harjun päälle konvektion vaikutuksesta sen seurauksena, että kivisen maaperän lämmittämä ilma nousee ylöspäin. Näiden tuulten lauhduttava vaikutus voimistaa päivän ja yön välistä lämpötilanvaihtelua.

Tertiäärikauden lopussa ja kvartäärikauden alussa Rhônen altaassa kulki voimakkaita jokia, jotka ovat kuljettaneet mukanaan huomattavan määrän siitä aineksesta, joka on nykyään kasautuneena vierinkivien kerrostumiksi punaiseen hietasaveen sekoittuneena. Tämä korkein ja näin ollen vanhin kerros on harjun ydinosa ja tekee siitä ainutlaatuisen, joskin harju on myös kokonsa tähden ansainnut kunniapaikan Euroopan kookkaimpana Villafranca-vaiheen pengermänä. Maaperän syvyys vaihtelee, se on hyvin kivistä ja vaihtelevassa määrin väriltään punertavaa sen mukaan, miten syvälle savi on kulkeutunut sade- ja sulamisvesien mukana. Se varastoi vettä hyvin mutta ei liiallisessa määrin ja lämpenee nopeasti.

8.2 *Tuotteen laatua ja ominaisuuksia koskevat tiedot*

Tuottajat perustivat 1920-luvulla ammattiliiton, jonka tarkoituksena oli määritellä tuotantoalue viineille, joista käytetään nimeä ”vins des Costières”. Tämä johti siihen, että heinäkuussa 1942 viineille haettiin alkuperänimitystä ”Vin délimité de qualité supérieure”, ja myöhemmin siihen, että viineille myönnettiin tarkistettu alkuperänimitys ensin vuonna 1986 nimellä ”Costières du Gard” ja sittemmin vuonna 1989 nimellä ”Costières de Nîmes”, jolla viitataan maantieteellisen alueen perustana olevaan pengermään.

Viininviljelyalue on Languedocin ja Rhônen laakson välinen siirtymäalue ja muodostaa Rhônen laakson eteläisimmän osan. Sen pinta-ala on noin 4 500 hehtaaria ja keskimääräinen tuotanto 220 000 hehtolitraa, josta 55 prosenttia on punaviinejä, 40 prosenttia roseeviinejä ja pieni osuus valkoviinejä. Näitä viinejä tuotetaan 15 osuustoiminnallisessa viininvalmistamossa ja noin sadassa yksityisessä viininvalmistamossa.

Neljäsosa tuotannosta myydään kansallisten rajojen ulkopuolelle, ja tästä määrästä noin puolet myydään EU:n ulkopuolelle, erityisesti Kanadaan.

8.3 *Syy- ja seuraussuhteet*

Alueella on ainutlaatuinen historiallinen ja maantieteellinen asema, sillä se sijaitsee Languedocin ja Provencen, kahden viininvalmistustaidon keskuksen, välisellä siirtymäalueella Nîmesin, Beaucairen ja Saint-Gillesin historiaa ja kulttuuria pursuavien kaupunkikeskusten lomassa alaliitukautisten harjanteiden juurella aluetta yhdistävällä Villafranca-vaiheessa syntyneellä pengermällä. Tämän ansiosta harjualueella on ollut tarjota kaikki osatekijät, joiden turvin tuottajayhteisö on voinut kehittää omaleimaisen tuotannon, joka perustuu perinteiseen taitotietoon ja jossa kiinnitetään huomiota viinien laadun optimointiin.

Luontoon liittyvissä tekijöissä, joita tässä tuotannossa hyödynnetään, on ominaisuuksia, jotka tulevat esiin rypälesadon potentiaalissa, jota viininviljelijät vaalivat erityisesti noudattamalla tuote-eritelmässä vahvistettuja sadonkorjuuta ja sadon kuljetusta koskevia sääntöjä.

Rypäleiden korjuuta varten tarkasti rajatut viljelylohkot sijaitsevat pengermällä, jonka maaperä koostuu Villafranca-vaiheen soramaasta, josta käytetään paikallisesti nimitystä ”Gress” ja johon on sekoittunut hiekkamatriksia. Näillä viljelylohkoilla maaperä on kuivuudeltaan optimaalinen ja kosteusolosuhteet saadaan pidettyä optimaalisina maaperässä yleisen savikerroksen ansiosta. Tämä savikerros, josta käytetään paikallisesti nimitystä ”Gapans”, pidättää vettä syvällä maaperässä ja pitää näin huolen siitä, ettei sadon kypsyminen esty kuivien ja kuumien kesäkausien aikana.

Vierinkivistä kasautunut kerros, joka on toisinaan monen metrin korkuinen, varastoi päivän aikana lämpöä ja vapauttaa sen takaisin taas yöllä. Päivälämpötilan nousu saa näin aikaan lämpötilaeron, joka vahvistaa konvektion vaikutusta ja vetää puoleensa merituulia Camarguen tasangolta. Tällä tavoin voimistuva lämpötilanvaihtelu, joka on maantieteellisen alueen ilmastolle ominaista, ylläpitää rypäleiden raikkautta ja aromaattista moniulotteisuutta, kun taas kuiva ja kuuma kesäilmasto edistää rypäleiden kypsymistä. Kaikki nämä luontoon liittyvät tekijät sekä alueella usein esiintyvä mistral-tuuli, jonka ansiosta rypäleissä on hyvä sokeripitoisuus eivätkä sienitaudit pääse vapaasti kehittymään, tukevat viinintuotannon jatkumista maantieteellisellä alueella.

Tuottajayhteisön toiminta perustuu huolellisesti rajattuun viljelyalueeseen ja perinteisiin ja osin muutettuihin viiniköynnöslajikkeisiin. Tuotantoyhteisö vaalii tuotantonsa omaleimaisuutta jakamalla yhteistä taitotietoa mutta antaa kuitenkin myös tilaa yksilöllisille erityispiirteille.

Alueella halutaan parantaa viinien imagoa suojelemalla maantieteellistä aluetta ja viestimällä taitotiedon ja seudun erityislaadusta, kehittää elinympäristöä ja tehdä maisemaympäristöstä väline tuotantoalueen kehittämiseen ja parantamiseen sekä suojella luonnonvaroja ylläpitämällä kasvien ja eläinten monimuotoisuutta. Siksi kaikki asianomaiset yhteistyötahot ovat laatineet maisemaa ja ympäristöä koskevan peruskirjan (*Charte paysagère et environnementale*), joka allekirjoitettiin 5. heinäkuuta 2007 ja hyväksyttiin Fontevraudin kansainväliseen peruskirjaan (*Charte internationale de Fontevraud*) maaliskuussa 2009.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu viiniyttämistä ja viinien valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavien kuntien alueesta (vuoden 2023 virallinen geokoodi):

— Bouches-du-Rhônen departementti: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— Gardin departementti: 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 ja Vers-Pont-du-Gard.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi seuraavin edellytyksin:

   — kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka

   — paikka on mainittu satoilmoituksessa.

b) Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien merkinnöissä voidaan täsmentää suurempi maantieteellinen yksikkö ”Vignobles de la Vallée du Rhône” asianomaisten eri alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaavien elinten välillä allekirjoitetussa sopimuksessa täsmennettyjen edellytysten mukaisesti. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Linkki tuote-eritelmään

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