C/2024/6179

15.10.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6179)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Datum obavijesti: 25.7.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Zemljopisno područje i područje u neposrednoj blizini

U poglavlju I. specifikacije proizvoda „Costières de Nîmes” odjeljak „IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – točka 1. – Zemljopisno područje i točka 3. – Područje u neposrednoj blizini” dopunjuje se bez izmjene upućivanjem na službeni zemljopisni šifrarnik iz 2023.

Tom izmjenom teksta uvodi se upućivanje na zemljopisno područje iz verzije službenog zemljopisnog šifrarnika koja je bila na snazi 2023., koji objavljuje INSEE, kao i pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja.

Jedinstveni dokument dopunjuje se tim upućivanjem na točku „Zemljopisno područje” kao i na točku „Dodatni uvjeti – Područje u neposrednoj blizini”.

2. Enološki postupci

U poglavlju I. dodaje se odjeljak IX. specifikacije proizvoda za oznaku „Costières de Nîmes”. — Prerada, priprema, dozrijevanje, pakiranje, skladištenje d) – enološki postupci i fizikalni postupci kojima se utvrđuje da je za proizvodnju ružičastih vina dopuštena upotreba enološkog ugljena u skladu s europskim zakonodavstvom za mošt i mlada vina koja još fermentiraju nakon prešanja, do 20 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede određeni vinar za predmetnu berbu.

Odobrenje tog enološkog postupka navedeno je pod naslovom jedinstvenog dokumenta „Posebni enološki postupci”.

3. Označivanje

Poglavlje I. specifikacije proizvoda za oznaku „Costières de Nîmes” dopunjeno je u odjeljku „XII. – Pravila o prezentiranju i označivanju” – točka 2. Posebne odredbe – kako bi se uključila pravila o označivanju koja se odnose na navođenje veće zemljopisne jedinice „Vignobles de la Vallée du Rhône” prema uvjetima navedenima u sporazumu koji su potpisala različita navedena tijela za zaštitu i upravljanje. Taj se izraz mora nalaziti u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci te mora biti tiskan slovima koja su grafikom i bojom jednaka slovima u nazivu oznake, pri čemu dimenzije tog izraza ne smiju prelaziti dvije trećine dimenzija oznake.

Ta je izmjena prenesena u točku „Dodatni uvjeti – Označivanje” jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2..

4. **Upućivanje na nadzorno tijelo**

Poglavlje III. specifikacije – odjeljak II. Upućivanja na nadzorno tijelo – ažurirano je kako bi se preciziralo da se provjere usklađenosti sa specifikacijom provode na temelju odobrenog plana nadzora te da ih provodi treće tijelo koje je ovlastio INAO i koje jamči kompetentnost, nepristranost i neovisnost.

To ažuriranje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Costières de Nîmes

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino, mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. Crna vina

KRATAK OPIS

Vina s oznakom „Costières de Nîmes” mirna su i obuhvaćaju crna, bijela i ružičasta vina.

Sadržaj jabučne kiseline u crnim vinima iznosi najviše 0,4 grama po litri u fazi pakiranja.

— Sadržaj fermentabilnog šećera (glukoze i fruktoze) vina u fazi pakiranja ne premašuje sljedeće vrijednosti:

Crna vina (s prirodnom volumnom alkoholnom jakosti od najviše 14 %): 3 g/l

Crna vina s prirodnom volumnom alkoholnom jakosti većom od 14 %) : 4 g/l

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11,5 %.

— Nakon malolaktične fermentacije crna vina imaju modificirani intenzitet boje koji iznosi 6 ili više.

— Ukupna kiselost i sadržaj hlapljivih kiselina u crnim vinima utvrđeni su propisima Zajednice.

— Crna vina uglavnom se proizvode od sorti grenache noir N, mourvèdre N i syrah N.

Crna vina, proizvedena većinom od sorti grenache N i syrah N, prije svega su vina nastala zahvaljujući znanju i iskustvu proizvođača. Kada su mlada, odlikuju se aromama crvenog voća te imaju prosječan potencijal za odležavanje, tijekom kojega se razvijaju više začinske i biljne note. Strukturirana i uravnotežena, ta vina pripadaju velikoj obitelji vina doline rijeke Rhône.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 140

2. ružičasta vina

KRATAK OPIS

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11,5 %.

— Sadržaj fermentabilnog šećera (glukoze i fruktoze) vina u fazi pakiranja ne premašuje sljedeće vrijednosti: 4 g/l

— Ružičasta vina imaju modificirani intenzitet boje koji iznosi najviše 2.

— Osim normi u pogledu hlapljivih kiselina i sumporova dioksida, drugi analitički kriteriji utvrđeni su europskim propisima.

— Ružičasta vina uglavnom se proizvode od sorti grenache noir N, mourvèdre N i syrah N.

Ružičasta vina općenito su živih boja i jako svježa te istodobno punog okusa s aromom koja se dugo zadržava u ustima. Imaju arome bobičastog crvenog voća i sušenog voća.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 14,28

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 180

3. bijela vina

KRATAK OPIS

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11,5 %.

— Sadržaj fermentabilnog šećera (glukoze i fruktoze) vina u fazi pakiranja ne premašuje sljedeće vrijednosti: 4 g/l

— Osim normi u pogledu hlapljivih kiselina i sumporova dioksida, drugi analitički kriteriji utvrđeni su europskim propisima.

— Bijela vina uglavnom se proizvode od sorti grenache blanc B, marsanne B i roussanne B. Uravnotežena su i živahna te imaju cvjetne arome, koje podsjećaju na bijelo cvijeće, i voćne arome, koje podsjećaju na agrume i voće s bijelim mesom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 14,28

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 180

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Najmanja gustoća vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara, a razmak između trsova u istom redu manji od 0,80 metara.

Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,50 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova.

— Rezidba se obavlja prije 1. svibnja.

— Vinova loza obrezuje se kratkom rezidbom s najviše šest reznika po trsu. Svaki reznik ima najviše dva pupa. No vinova loza uzgojena u obliku kordonac Royat može se rezati s najviše 10 reznika po trsu, pri čemu svaki reznik može imati samo jedan pup.

— Sorte syrah N i viognier B mogu se rezati rezidbom jednostruki Guyot, s najviše deset pupova po trsu, od čega najviše šest pupova na kraku te jedan ili dva zamjenska reznika s najviše dva pupa.

Navodnjavanje se može odobriti.

2. Poseban enološki postupak

U proizvodnji ružičastih vina dopuštena je uporaba enološkog ugljena za mošt i mlada vina koja još fermentiraju nakon prešanja, do 20 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede vinar.

Uz prethodno navedene odredbe u pogledu enoloških postupaka vina poštuju obveze utvrđene propisima EU-a te Zakonikom o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinos*

1. crna i ružičasta vina

66 hektolitara po hektaru

2. bijela vina

70 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu Gard na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 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, Vestric-et-Candiac.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Informacije o zemljopisnom području*

Zemljopisno područje kontrolirane oznake izvornosti „Costières de Nîmes” nalazi se na području koje na francuskom označava pojam „costière”. To je zemljopisni pojam za šljunčanu visoravan, mjestimično valovitu, koja se nalazi između Vistrenquea (depresije u Nîmesu u kojoj izvire rijeka Vistre) na sjeverozapadu, ravnica rijeka Gardon i Rhône na istoku i ravnice Camargue na jugu. Ta visoravan, koja obuhvaća cijeli niz brdašaca, dugačka je od sjeveroistoka do jugozapada oko 40 kilometara i široka oko 15 kilometara. Tako je to zemljopisno područje razgraničeno na 24 općine departmana Gard.

Klima je mediteranska, s velikim brojem sunčanih sati godišnje, u prosjeku 2 700, i jednim ljetnim razdobljem umjerene suše. Na tu klimu utječe mistral (sjeverni vjetar, hladan, suh, često jak) koji puše iz doline rijeke Rhône, ali joj pogoduju svježi morski povjetarci iz obližnje ravnice Camargue koje konvekcijski učinak uzrokovan podizanjem pregrijanog zraka od šljunčanog tla odvodi na šljunčanu visoravan, odnosno „costière”. Ublažavajući učinak tih povjetaraca povećava temperaturnu amplitudu između dana i noći.

Na prijelazu između tercijara i kvartara slivom rijeke Rhône tekle su moćne rijeke noseći veliku količinu materijala u obliku sloja kamenčića pomiješanih s crvenom pjeskovitom glinom. Ta najviša i stoga najstarija razina čini srž te visoravni i pruža joj jedinstvenost unatoč njezinoj veličini koja joj je donijela naziv najveće „terase iz doba vilafranka” u Europi. Tlo je više-manje duboko, vrlo šljunčano i uglavnom crveno, ovisno o migracijama gline u dubinu zbog površinskih voda. Ima dobru zalihu vode, koja nije pretjerana, i brzo se zagrijava.

8.2. *Informacije o kvaliteti i svojstvima proizvoda*

Tijekom 1920-ih proizvođači su osnovali sindikat kako bi definirali područje proizvodnje vina „Costières”. To je u srpnju 1942. dovelo do zahtjeva za priznavanje oznake izvornosti vina visoke kvalitete, a zatim do priznavanja kontrolirane oznake izvornosti 1986., prvo pod nazivom „Costières du Gard”, a zatim od 1989. pod nazivom „Costières de Nîmes”, u kojoj se upotrebljava termin terase, koja čini temelj tog zemljopisnog područja.

Na najjužnijem dijelu prijelaza između Languedoca i doline rijeke Rhône vinogradi zauzimaju površinu od približno 4 500 hektara, s prosječnom proizvodnjom od 220 000 hektolitara, koja uključuje crna vina (55 % proizvodnje), ružičasta vina (40 % proizvodnje) te ograničenu proizvodnju bijelih vina. Ta se vina proizvode u 15 zadružnih i stotinjak privatnih vinarija.

Četvrtina tih količina prodaje se izvan države, a od toga se gotovo polovica prodaje izvan Europske unije, prvenstveno u Kanadi.

8.3. *Uzročna povezanost*

Zahvaljujući jedinstvenoj povijesnoj i zemljopisnoj situaciji, smještenosti na prijelazu između dviju kolijevki civilizacije vina, koje predstavljaju Languedoc i Provansa, definiranom gradovima punima povijesti i kulture kao što su Nîmes, Beaucaire ili Saint-Gilles, u podnožju urgonskih vrhova i na terasi iz doba vilafranka koja s njima čini cjelinu, područje „costière” nudi zajednici proizvođača sve elemente potrebne za promicanje originalnosti proizvodnje koja se temelji na tradicionalnim znanjima i iskustvima pažljivo iskorištenima za postizanje najbolje kvalitete vina.

Prirodni čimbenici, koji se ističu zahvaljujući takvoj proizvodnji, imaju obilježja koja se očituju u potencijalu berbe koji su sačuvali vinogradari, posebno pravilima berbe i prijevoza ubranog grožđa utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

Čestice koje su posebno razgraničene za berbu grožđa nalaze se na terasi čije se tlo sastoji od šljunka iz doba vilafranka, lokalno poznatog pod nazivom „gress”, pomiješanog s pjeskovitom osnovom. Te čestice imaju optimalne uvjete odvodnje i poboljšani vodni režim zbog česte prisutnosti sloja gline, lokalno poznatog pod nazivom „gapans”, koji dobro zadržava vodu i time sprečava zastoj u dozrijevanju biljke tijekom suhih i vrućih ljetnih razdoblja.

Sloj šljunka, ponekad dubok i više metara, skladišti toplinu tijekom dana i otpušta je noću. Povišena dnevna temperatura tako stvara temperaturnu razliku koja pojačava konvekcijski učinak i privlači morske povjetarce iz Camarguea. Karakteristične za klimu tog zemljopisnog područja, povećane temperaturne amplitude čuvaju svježinu i složenost aroma, a suha i topla ljetna klima pogoduje dobrom sazrijevanju bobica. Svi ti prirodni čimbenici, zajedno s učestalošću mistrala, koji osigurava koncentraciju sadržaja šećera u grožđu i ograničava razvoj kriptogamnih bolesti, pogoduju održivosti proizvodnje vina na zemljopisnom području.

Oslanjajući se na pažljivo razgraničeno područje čestica te tradicionalne i restrukturirane nasade, zajednica proizvođača štiti originalnost svoje proizvodnje dijeljenjem zajedničkog znanja i iskustva, pritom ipak osiguravajući mogućnost izražavanja individualnosti.

U cilju poboljšanja ugleda vina zaštitom zemljopisnog područja i informiranjem o kvaliteti znanja i iskustva te zemljišta, u cilju upravljanja životnim okruženjem s namjerom da krajolik postane alat za razvoj i poboljšanje određenog područja, u cilju očuvanja prirodnih resursa održavanjem raznolikosti flore i faune, svi su relevantni partneri usvojili „Povelju o krajoliku i okolišu” (fr. Charte paysagère et environnementale) potpisanu 5. srpnja 2007., koja je priznata u „Međunarodnoj povelji iz Fontevrauda” (fr. Charte internationale de Fontevraud) u ožujku 2009.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, određeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj vina, obuhvaća područja sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2023.:

— departman Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— departman 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.

Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

a) Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice:

— ako je riječ o registriranoj lokaciji,

— ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

b) Na oznaci vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Vignobles de la Vallée du Rhône" prema uvjetima navedenima u ugovoru potpisanom između raznih organizacija za zaštitu i upravljanje. Taj se izraz mora nalaziti u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci te mora biti tiskan slovima koja su grafikom i bojom jednaka slovima u nazivu oznake, pri čemu dimenzije tog izraza ne smiju prelaziti dvije trećine dimenzija oznake.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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