C/2024/6179

2024.10.15.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/6179)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.7.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A „Costières de Nîmes” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja és „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 3. pontja – anélkül, hogy egyéb tekintetben módosulna – kiegészült a 2023. évi hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozással.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – közvetlenül szomszédos terület” című pontja kiegészült ezzel a hivatkozással.

2. Borászati eljárások

A „Costières de Nîmes” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasz „Borászati eljárások és fizikai kezelések” című d) pontja kiegészült annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a borászati felhasználásra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata az európai uniós szabályozásnak megfelelően, a mustok és a szőlőprésből kikerült, még erjedésben lévő újborok esetében, az adott szőlőtermésből az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének legfeljebb 20 %-a erejéig engedélyezett.

E borászati eljárás engedélyezett volta az egységes dokumentum „Konkrét borászati eljárások” című pontjában van feltüntetve.

3. Címkézés

A „Costières de Nîmes” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében „A kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó szabályok” című XII. szakasz „Különös rendelkezések” című 2. pontja kiegészült annak érdekében, hogy a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervek között létrejött megállapodásban meghatározott feltételeknek megfelelően szerepeljenek benne a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egységre utaló megjelölésre vonatkozó címkézési szabályok. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező megjelölésnek, az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Ez a módosítás bekerült az egységes dokumentum „További feltételek – Címkézés” című pontjába.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

A termékleírás III. fejezetének „Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás” című II. pontja frissült annak pontosítása érdekében, hogy a termékleírásban foglalt előírások betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és az ellenőrzést az ellenőrzésért felelős hatóság – az INAO – által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat biztosító harmadik fél végzi.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Costières de Nîmes

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. Vörösborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Costières de Nîmes” megjelöléssel ellátott borok csendes borok, amelyek vörös-, rozé és fehérbor változatban léteznek.

A vörösborok esetében az almasavtartalom a kiszerelési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 gramm/liter.

— A kiszerelési műveletszakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek:

Vörösborok (legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal): 3 g/l

Vörösborok (14 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalommal): 4 g/l

— A borok minimális természetes alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.

— A vörösborok színintenzitásának módosított értéke a malolaktikus erjesztést követően legalább 6.

— A vörösborok esetében az összes savtartalom és az illósavtartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

— A vörösborok többnyire grenache noir N, mourvèdre N és syrah N szőlőfajtákból készülnek.

Az elsősorban grenache N és syrah N fajtákból készített vörösborok mindenekelőtt a termelők szakértelmét dicsérik. A fiatal korukban piros gyümölcsös aromákkal jellemzett borok közepesen hosszú tárolhatósággal rendelkeznek, és aromáikban a tárolás során fűszeresebb, illetve növényekre emlékeztető ízjegyek bontakoznak ki. Az elegáns, ugyanakkor strukturált és kiegyensúlyozott borok a Rhône-völgyi borok hatalmas családjához tartoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 140

2. Rozé borok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

— A borok minimális természetes alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.

— A kiszerelési műveletszakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: 4 g/l

— A rozé borok színintenzitásának módosított értéke a malolaktikus erjesztést követően legalább 2.

— Az illósav- és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó előírásokon kívül az egyéb analitikai kritériumok is megfelelnek az uniós szabályozásnak.

— A rozé borok többnyire grenache noir N, mourvèdre N és syrah N szőlőfajtákból készülnek.

A rozé borok általában élénk színűek és nagyon üdék, ugyanakkor teltek is, lecsengéskor aromáik megfelelően hosszan tartók. A borok piros bogyós és aszalt gyümölcsös aromákat vonultatnak fel.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 14,28

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

3. Fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

— A borok minimális természetes alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.

— A kiszerelési műveletszakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: 4 g/l

— Az illósav- és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó előírásokon kívül az egyéb analitikai kritériumok is megfelelnek az uniós szabályozásnak.

— A fehérborok elsősorban grenache blanc B, marsanne B és roussanne B szőlőfajtákból készülnek. Kiegyensúlyozottak, élénkek, fehér virágokat idéző virágos aromákkal, illetve citrusfélékre és fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 14,28

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközei szorzataként kapható meg.

— A metszést május 1-jéig kell elvégezni.

— A szőlőtőkéket rövidcsapos metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 6 csapot hagyva meg. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet. A Royat-kordonművelésű szőlők azonban tőkénként legfeljebb 10 csapra metszhetők úgy, hogy mindegyik csapon csak egy rügy lehet.

— A syrah N és a viognier B szőlőfajta egyszerű Guyot-metszéssel is művelhető, amely során tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagynak meg, ebből a félszálvesszőn legfeljebb 6 rügy, az 1 vagy 2 ugarcsapon pedig legfeljebb 2 rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

2. Konkrét borászati eljárás

A borászati felhasználásra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata a mustok és a szőlőprésből kikerült, még erjesztés alatt álló újborok esetében az adott szőlőtermésből az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett.

A fenti rendelkezésen kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az európai uniós szabályozásban, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös- és rozé borok

66 hektoliter hektáronként

2. Fehérborok

70 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére és készítésére Gard megye következő településeinek területén kerül sor, a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján részletezve: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A „Costières de Nîmes” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének alapját képező „costière” egy földrajzi kifejezés, amely egy helyenként lankás, köves fennsíkot jelöl, amely északnyugaton a Vistrenque (a Vistre folyó által követett nîmes-i medence), keleten a Gardon- és a Rhône-síkság, délen pedig a Camargue nevű síkvidék között terül el. A kisebb dombvonulatokkal tarkított fennsík egy nagyjából 40 kilométer hosszú és 15 kilométer széles területen húzódik északkelet-délnyugati irányban. Ennek következtében a földrajzi területet Gard megye 24 településének területe alkotja.

A mediterrán éghajlatot igen magas, átlagban 2 700 órás évi napfénytartam, nyáron pedig aszályos időszak jellemzi. Az éghajlatot a Rhône-völgy felől fújó misztrál (a hideg, száraz és gyakran viharos erejű északi szél) befolyásolja, de a közeli Camargue felől érkező hűs tengeri fuvallatok is hatással vannak rá, amelyeket a kavicsos talaj által felmelegített levegő felemelkedésével összefüggő konvektív áramlás szállít a „costière” területére. E tengeri szelek temperáló hatása mérsékli a nappali és éjszakai hőmérséklet-különbségeket.

A harmadkor végén és a negyedkor elején a Rhône-medencét nagy folyók szelték át, amelyek tetemes mennyiségű anyagot sodortak magukkal, amelyekkel homokos vörösagyaggal keveredett kavicsrétegek formájában találkozhatunk. Ez a legmagasabb, tehát a legöregebb szint alkotja a „costière” legnagyobb részét és teszi azt „egyedülállóvá” a mérete ellenére is, amelynek köszönhetően kivívta az Európa legnagyobb „villafranchai terasza” címet. A talaj többé-kevésbé mély, nagyon köves és hol jobban, hol kevésbé vörös attól függően, hogy az agyag milyen mélyre vándorolt a csurgalékvízzel. A talaj jó, de nem túlzott mértékű vízmegtartó képességgel rendelkezik, és gyorsan felmelegszik.

8.2. *A termékek minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

Az 1920-as években a termelők szindikátust hoztak létre a „Costières” borok termőterületének meghatározására. E folyamat eredményeként nyújtották be 1942 júliusában a körülhatárolt területről származó, kiváló minőségű bor elnevezésének eredetmegjelölésként való elismerése iránti kérelmet, majd ismerték el 1986-ban az ellenőrzött eredetmegjelölést, kezdetben „Costières du Gard”, majd 1989-től „Costières de Nîmes” néven, amely a földrajzi terület alapját képező terasz nevét tükrözi.

A Languedoc és a Rhône-völgy között átmenetet képező, annak legdélebbi részén található szőlővidék körülbelül 4 500 hektáron terül el, és az ott termelt bor mennyisége átlagosan 220 000 hektoliter; e mennyiség vörösborokat (a termelés 55 %-a), rozékat (a termelés 40 %-a) és kisebb mennyiségben fehérborokat is magában foglal. Ezeket a borokat 15 szövetkezeti pincészet és mintegy száz magánpincészet állítja elő.

A mennyiség egynegyedét az ország területén kívül, ennek is közel a felét az Európai Unión kívül, többek között Kanadában értékesítik.

8.3. *Ok-okozati összefüggések*

Az egyedülálló történelemmel és földrajzi fekvéssel büszkélkedő, a borkultúra két bölcsője, Languedoc és Provence között átmenetet képező, a nagy múltú és kultúrájú Nîmes, Beaucaire vagy Saint-Gilles városok által határolt, az urgon fáciesű hegygerincek lábánál elhelyezkedő és az egységes tájképet biztosító „villafranchai teraszon” pihenő „costière” területen minden megtalálható, ami lehetővé tette a termelői közösség számára, hogy kidomborítsa a borok minőségének javítására törekvő, hagyományos szaktudás eredményeként előállított termékek eredetiségét.

A termelés során kiaknázott természeti tényezők jellegzetességeit tükrözik a leszüretelt szőlőben rejlő lehetőségek, amelyeket a szőlőtermesztők többek között a termékleírásban rögzített szüretelési és szállítási szabályok révén őriztek meg.

A szőlő szüreteléséhez pontosan körülhatárolt parcellák a teraszon terülnek el, amelynek talajait a helyiek által „gres”-nek nevezett, homokos szelvényekkel keveredő villafranchai kavicsos konglomerátumok alkotják. Ezek a parcellák optimális vízelvezető képességgel és – a gyakran előforduló, a helyiek által Gapans-nak nevezett agyagos rétegnek köszönhetően – optimális vízháztartással rendelkeznek, amely a mélyebb rétegben tartja meg a vizet, így a növény érése nem akad meg a nyári aszályos és meleg időszakokban.

A helyenként több méter vastag kavicsréteg eltárolja a nappali meleget, éjjel pedig leadja azt. A nappali hőmérséklet-emelkedés tehát a konvektív áramlást erősítő hőmérséklet-különbséget idéz elő, és a terület felé szívja a Camargue felől érkező tengeri szeleket. A földrajzi terület éghajlatára jellemző nagyobb hőmérséklet-tartomány megőrzi a szőlőszemek frissességét és összetett aromáit, míg a száraz és meleg nyári éghajlat elősegíti a szemek megfelelő érettségét. Mindezek a természeti tényezők, valamint a szőlő cukortartalmának koncentrációját biztosító és a gombás betegségek kialakulását korlátozó gyakori misztrál elősegítik a bortermelés fennmaradását a földrajzi területen.

A gondosan körülhatárolt parcellaterületre, valamint a hagyományos és átalakított szőlőfajtákra építő termelői közösség a közös szakértelem megosztásával őrzi meg a termékek eredetiségét, ugyanakkor az egyedi jellegzetességek kifejeződését is lehetővé teszi.

Az érintett partnerek bevezették a 2007. július 5-én aláírt és a „Fontevraud-i Nemzetközi Charta” keretében 2009 márciusában elismert „Táj- és Környezetvédelmi Chartát” annak érdekében, hogy a földrajzi terület védelme, valamint a szakértelem és a borvidék minőségét hirdető kommunikáció révén javítsák a borok imázsát, továbbá hogy az életteret úgy kezeljék, hogy a táj a terület fejlődésének és javításának eszközévé váljon, valamint hogy a természeti erőforrásokat a sokszínű növény- és állatvilág fenntartása mellett megőrizzék.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján:

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

— Gard megye: 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.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:

— kataszteri területről van szó,

— a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

b) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezményben foglalt feltételek szerint. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező megjelölésnek, az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

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