C/2024/6179

2024 10 15

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/6179)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Pranešimo data: 2024 7 25

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Geografinė vietovė ir arčiausiai esanti vietovė

Nuoroda „Costières de Nîmes“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 dalis „Geografinė vietovė“ ir 3 dalis „Arčiausiai esanti vietovė“ papildomos nuoroda į 2023 m. sausio 1 d. Oficialųjį geografinių kodų registrą. Kitų pakeitimų nėra.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2023 m. galiojusia INSEE tvarkomo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Šia nuoroda papildoma bendrojo dokumento dalis „Geografinė vietovė“ ir dalis „Papildomos sąlygos. Arčiausiai esanti vietovė“.

2. Vynininkystės metodai

Nuorodos „Costières de Nîmes“ specifikacijos I skyriaus IX skirsnio „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, laikymas“ d punktas „Vynininkystės metodai ir fizinis apdorojimas“ papildomas nuostata, kad, pagal ES teisės aktus, gaminant rožinius vynus, misą ir jauną rauginamą vyną leidžiama apdoroti medžio anglimis, neviršijant 20 proc. atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagaminto rožinio vyno tūrio.

Leidimas laikytis tokio vynininkystės metodo paminimas ir bendrojo dokumento dalyje „Specifiniai vynininkystės metodai“.

3. Ženklinimas

Nuorodos „Costières de Nîmes“ specifikacijos I skyriaus XII skirsnio „Pateikimo ir ženklinimo taisyklės“ 2 dalis „Specialiosios nuostatos“ papildoma vynų ženklinimo stambesnio geografinio vieneto žyma „Vignobles de la Vallée du Rhône“ pagal įvairių atitinkamų apsaugos ir valdymo įstaigų pasirašytoje sutartyje nustatytas sąlygas taisyklėmis. Ši žyma turi būti tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visos kitos privalomos žymos, ir spausdinama to paties grafinio dizaino ir spalvos šriftu, kaip ir nuoroda. Šios žymos matmenys negali viršyti dviejų trečdalių nuorodos matmenų.

Atitinkamai patikslinama bendrojo dokumento dalis „Papildomos sąlygos. Ženklinimas“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Kontrolės įstaigos duomenys**

Specifikacijos III skyriaus II dalis „Kontrolės įstaigos duomenys“ atnaujinama siekiant patikslinti, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kontroliuoti kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis atnaujinimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Costières de Nîmes

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Raudonieji vynai

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Nuoroda „Costières de Nîmes“ žymimi neputojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai.

Išpilstomų raudonųjų vynų obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis nei 0,4 g/l.Išpilstomų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija šių ribų:

raudonųjų vynų, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne didesnė kaip 14 %, – 3 g/l;

raudonųjų vynų, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais didesnė nei 14 %, – 4 g/l.

— Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

— Pasibaigus pienarūgščiam rūgimui, raudonųjų vynų bendras spalvos sodrumas būna ne mažesnis kaip 6.

— Raudonųjų vynų bendrojo rūgštingumo ir lakiojo rūgštingumo vertės atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

— Raudonieji vynai daugiausia gaminami iš „Grenache noir N“, „Mourvèdre N“ ir „Syrah N“ veislių vynuogių.

Daugiausia iš „Grenache N“ ir „Syrah N“ veislių vynuogių pagaminti raudonieji vynai yra tikras gamintojų žinių ir patirties atspindys. Jauniems vynams būdingi raudonų vaisių ir uogų aromatai. Šie vynai gali būti kurį laiką brandinami – tuomet atsiskleidžia aštresnės ir labiau augalinės natos. Elegantiški, tačiau struktūra ir pusiausvyra pasižymintys vynai priklauso plačiai Ronos slėnio vynų grupei.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 140.

2. Rožiniai vynai

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

— Išpilstomų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija šių ribų: 4 g/l.

— Rožinių vynų bendras spalvos sodrumas yra ne didesnis kaip 2.

— Išskyrus lakiojo rūgštingumo ir sieros dioksido normas, kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

— Rožiniai vynai daugiausia gaminami iš „Grenache noir N“, „Mourvèdre N“ ir „Syrah N“ veislių vynuogių.

Rožiniai vynai dažniausiai būna ryškios spalvos, labai gaivūs ir kartu sodraus, ilgai burnoje išliekančio aromato. Jiems būdingi raudonų uogų ir džiovintų vaisių aromatai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 14,28.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 180.

3. Baltieji vynai

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

— Išpilstomų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija šių ribų: 4 g/l.

— Išskyrus lakiojo rūgštingumo ir sieros dioksido normas, kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

— Baltieji vynai paprastai gaminami iš „Grenache blanc B“, „Marsanne B“ ir „Roussanne B“ veislių vynuogių. Jie subalansuoti, maloniai rūgštūs, skleidžia baltų gėlių žiedų kvapą primenančius žiedų aromatus ir citrusinių vaisių bei vaisių baltu minkštimu kvapą primenančius aromatus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 14,28

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 180

5. **Vynuogių auginimo metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo praktika

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,5 m, o atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis nei 0,8 m.

Kiekvienam sodiniui skirtas didžiausias plotas – 2,50 kvadratinio metro. Toks plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių.

— Vynmedžiai genimi iki gegužės 1 d.

— Vynmedžiai genimi trumpai, ant sodinio paliekant ne daugiau kaip šešias ataugas. Ant kiekvienos ataugos būna ne daugiau kaip du pumpurai. Vis dėlto Ruaja kordonu formuojamus vynmedžius galima genėti ant kiekvieno vynmedžio paliekant po 10 ataugų, o ant kiekvienos ataugos – po vieną pumpurą.

— „Syrah N“ veislės vynmedžiai gali būti genimi vienpečiu Giujo kordonu, ant kiekvieno vynmedžio paliekant ne daugiau kaip po 10 pumpurų, o ant ilgosios šakos – ne daugiau kaip šešis pumpurus. Taip pat paliekama viena arba dvi ataugos, o ant jų – ne daugiau kaip du pumpurai.

Vynuogyną leidžiama laistyti.

2. Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant rožinius vynus, misą ir jauną rauginamą vyną leidžiama apdoroti medžio anglimis, neviršijant 20 proc. atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagaminto rožinio vyno tūrio.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Raudonieji ir rožiniai vynai

66 hektolitrai iš hektaro

2. Baltieji vynai

70 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami ir brandinami toliau nurodytų Garo departamento komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje: 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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Informacija apie geografinę vietovę*

„Costière“, kur plyti saugomos kilmės vietos nuorodos „Costières de Nîmes“ geografinė vietovė, yra akmenuotą, vietomis nelygią, tarp Vistranko (Nimo įdubos, per kurią teka Vistras) šiaurės vakaruose, Garo ir Ronos lygumų rytuose ir Kamargo lygumos pietuose įsispraudusią plokštikalnę nusakantis terminas. Ši neaukštų kalvų eilėmis nusėta plokštikalnė driekiasi maždaug 40 kilometrų iš šiaurės rytų į pietvakarius ir yra apie penkiolikos kilometrų pločio. Šitaip apibrėžtą geografinę vietovę sudaro 24 Garo departamento komunų teritorija.

Vidužemio jūros klimatas labai saulėtas, saulė šviečia vidutiniškai 2 700 valandų per metus. Taip pat jam būdingas posausis vasaros laikotarpis. Klimatui įtaką daro iš Ronos slėnio pučiantis šaltas, sausas ir dažnai stiprus šiaurės vėjas mistralis, tačiau vietovę glosto ir iš visai greta plytinčio Kamargo atplūstantis gaivus jūros brizas, kurį į „costière“ atneša nuo akmenuotos dirvos aukštyn kylančio įkaitusio oro konvekcija. Šis šaltą vėją švelninantis brizas padidina dienos ir nakties temperatūros skirtumus.

Terciaro pabaigoje ir kvartero pradžioje Ronos baseiną vagojo galingos upės, nešusios didžiulius kiekius sąnašų. Jas dabar matome su raudonu priemoliu sumišusio žvirgždo klodų pavidalu. Šis aukščiausias, taigi ir seniausias, sluoksnis sudaro „costière“ pagrindą ir lemia jo vientisumą, nepaisant dydžio, dėl kurio jis pelnė didžiausios Europoje vilafrankos terasos vardą. Dirvožemio sluoksnis ganėtinai gilus, labai akmeningas, daugiau ar mažiau raudonas, priklausomai nuo to, kaip giliai prasiskverbė paviršinių vandenų gabenamas molis. Jis gerai išlaiko drėgmę, tačiau nepermirksta ir greitai įšyla.

8.2. *Informacija apie produktų kokybę ir savybes*

Praėjusio amžiaus 3-iajame dešimtmetyje gamintojai įsteigė profesinę sąjungą, siekdami nustatyti „Vins des Costières“ vynų gamybos vietovę. 1942 m. liepos mėn. buvo pateikta paraiška suteikti šiems vynams aukštos kokybės vynų kilmės vietos nuorodą, vėliau, 1986 m. – saugomos kilmės vietos nuorodą, kurios pavadinimas pradžioje buvo „Costières du Gard“, o nuo 1989 m. – „Costières de Nîmes“, apimantis terminą, kuriuo vadinama geografinės vietovės pamatą sudaranti terasa.

Ties Langedoko ir Ronos slėnio riba plytintis ir piečiausią slėnio dalį užimantis vynuogynas apima maždaug 4 500 hektarų plotą. Iš čia užaugintų vynuogių vidutiniškai pagaminama 220 000 hektolitrų raudonųjų vynų (55 % produkcijos), rožinių vynų (40 % produkcijos) ir šiek tiek baltųjų vynų. Vyną gamina 15 kooperatinių ir apie šimtą privačių vyno daryklų.

Ketvirtadalis pagamintos produkcijos parduodama už šalies ribų, o beveik pusė šio kiekio – ne Europos Sąjungoje, visų pirma Kanadoje.

8.3. *Priežastiniai ryšiai*

Unikalioje istorinėje ir geografinėje padėtyje ties riba tarp dviejų vyno civilizacijos lopšių – Langedoko ir Provanso, apsupta turtingos istorijos ir kultūros Nimo, Bokero, Sen Žilio miestų, apatinės kreidos gūbrių papėdėje ant vietovės vientisumą užtikrinančios vilafrankos terasos plytinti „costière“ teritorija turi viską, ko galėjo prireikti gamintojų bendruomenei, kad jie, pasitelkdami vynų kokybę puoselėjančias tradicines žinias ir patirtį, pabrėžtų savo produkcijos originalumą.

Šioje produkcijoje išryškėjančios gamtinių veiksnių nulemtos savybės išsaugomos dėl vyndarių skrupulingai taikomų specifikacijoje įtvirtintų derliaus ėmimo ir gabenimo taisyklių.

Vynuogėms auginti skirti sklypai yra terasose, kurių dirvožemį sudaro su smėlingu pagrindu susimaišęs vilafrankos žvirgždas, vietinių vadinamas „gress“. Šių sklypų dirvožemis yra optimaliai laidus ir tinkamai aprūpinamas vandeniu dėl dažnai sutinkamo vietinių „gapans“ vadinamo molio sluoksnio, kuris, būdamas giliai, sulaiko vandenį, tad sausomis ir karštomis vasaromis vynmedžiai gali netrukdomai nokinti derlių.

Žvirgždo, kuris dažnai siekia kelių metrų gylį, sluoksnis dieną šilumą kaupia, o naktį ją atiduoda. Tad dieną pakylanti oro temperatūra sukelia šiluminius skirtumus, kurie sustiprina oro konvekciją ir pritraukia iš Kamargo pučiantį jūros brizą. Taip padidėję geografinės vietovės klimatui būdingi temperatūros svyravimai leidžia išsaugoti vynuogių gaivumą ir aromatų gausą, o vasaros sausra ir karštis padeda uogoms gerai sunokti. Visi šie gamtiniai veiksniai drauge su dažnai pučiančiu mistraliu, padedančiu uogoms sukaupti daug cukraus ir neleidžiančiu plisti grybinėms ligoms, leidžia vyno gamybai gerai įsitvirtinti geografinėje vietovėje.

Kruopščiai vynuogėms auginti parinkti sklypai, tradicinės peržiūrėtos vynuogių veislės leidžia vyndarių bendruomenei dalijantis kolektyvinėmis žiniomis ir patirtimi, kurios, beje, netrukdo atsiskleisti individualumui, išlaikyti produkcijos kokybę.

Siekdami gerinti vynų įvaizdį ir apsaugoti geografinę vietovę, platindami informaciją apie joje sukauptų gamybos žinių ir patirties kokybę, besirūpindami gyvenamąja aplinka ir taip išnaudodami kraštovaizdį kaip vietovės plėtros ir gerinimo priemonę, siekdami išsaugoti gamtos išteklius ir išlaikyti gyvūnijos ir augalijos įvairovę, visi procese dalyvaujantys partneriai parengė ir 2007 m. liepos 5 d. pasirašė Kraštovaizdžio ir aplinkosaugos chartiją, o 2009 m. kovą ji buvo pripažinta Tarptautinėje Fontevro chartijoje.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą, nustatyta arčiausiai esanti vyno gamybos ir brandinimo vietovė apima šių komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

— Ronos deltos departamentas: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— Garo departamentas: 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.

Ženklinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

a) Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnę geografinę vietovę, jeigu ji:

   — įtraukta į kadastrą;

   — nurodyta derliaus deklaracijoje.

b) Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėje gali būti nurodomas didesnis geografinis vienetas „Vignobles de la Vallée du Rhône“, jei laikomasi atitinkamų nuorodos apsaugos ir valdymo organizacijų pasirašytos sutarties sąlygų. Ši žyma turi būti tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visos kitos privalomos žymos, ir spausdinama to paties grafinio dizaino ir spalvos šriftu, kaip ir nuoroda. Šios žymos matmenys negali viršyti dviejų trečdalių nuorodos matmenų.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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