C/2024/6179

15.10.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/6179)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Paziņojuma datums: 25.7.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals un tiešās apkaimes apgabals

Cilmes vietas nosaukuma “Costières de Nîmes” specifikācijas I nodaļa ir bez izmaiņām papildināta IV iedaļas “Apgabali un zonas, kurās veic dažādas darbības” 1. punktā “Ģeogrāfiskais apgabals” un 3. punktā “Tiešās apkaimes apgabals”, lai pievienotu atsauci uz oficiālo 2023. gada administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

Šis redakcionālais grozījums ļauj ģeogrāfisko apgabalu identificēt, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) izdotā oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2023. gada redakciju, un juridiski noteikt ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Vienoto dokumentu ar šo atsauci papildina punktā “Ģeogrāfiskais apgabals”, kā arī punktā “Papildu nosacījumi: tiešās apkaimes apgabals”.

2. Vīndarības metodes

Cilmes vietas nosaukuma “Costières de Nîmes” specifikācijas I nodaļa ir papildināta IX iedaļas “Pārstrāde, vīna gatavošana, kopšana, iepildīšana un uzglabāšana” d) punktā “Vīndarības metodes un fiziskā apstrāde”, lai precizētu, ka sārtvīnu ražošanā saskaņā ar Eiropas regulējumu ir atļauts izmantot vīndarības kokogles, apstrādājot misu un jaunvīnus, kas vēl atrodas raudzēšanas procesā, pēc to izspiešanas vīnspiedē, bet nepārsniedzot 20 % no sārtvīna apjoma, ko attiecīgais vīndaris saražo no kārtējās ražas.

Šīs vīndarības metodes izmantošanas atļauja ir norādīta vienotā dokumenta punktā “Īpašās vīndarības metodes”.

3. Marķējums

Cilmes vietas nosaukuma “Costières de Nîmes” specifikācijas I nodaļa ir papildināta XII iedaļas “Noformējuma un marķēšanas noteikumi” 2. punktā “Īpaši noteikumi”, integrējot noteikumos par marķēšanu norādi uz lielāku ģeogrāfisko vienību “Vignobles de la Vallée du Rhône” saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti līgumā starp dažādām attiecīgajām aizsardzības un pārvaldības struktūrām. Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā vizuālajā laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā grafiskajā izpildījumā un tādā pašā krāsā kā cilmes vietas nosaukumam, bet šīs norādes izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma izmēriem.

Šis grozījums pārņemts arī vienotā dokumenta punktā “Papildu nosacījumi. Marķēšana”.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Atsauce uz pārbaudes struktūru**

Specifikācijas III nodaļas II iedaļa "Atsauces uz pārbaudes struktūru" ir atjaunināta, lai norādītu, ka specifikācijas ievērošanas uzraudzību veic, pamatojoties uz apstiprinātu pārbaudes plānu, un to īsteno trešā struktūra, kas, saņēmusi *INAO* pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Costières de Nîmes

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Dabiskie vīnogu vīni, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Vīni ar cilmes vietas nosaukumu "Costières de Nîmes" ir nedzirkstoši vīni, kas ir pieejami kā sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni.

Sarkanvīniem ābolskābes saturs iepakošanas posmā nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

— Iepakošanas posmā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz šādu lielumu:

sarkanvīniem (ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas nepārsniedz 14 %): 3 g/l;

sarkanvīniem (ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju virs 14 %) : 4 g/l.

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11,5 %.

— Sarkanvīniem pēc malolaktiskās fermentācijas izmainās krāsas intensitāte, kas ir lielāka par 6 vai vienāda ar to.

— Kopējais skābums un gaistošais skābums sarkanvīnos ir tāds, kāds ir noteikts Kopienas tiesību aktos.

— Sarkanvīnus ražo lielākoties no vīnogu šķirnēm "Grenache noir N", "Mourvèdre N" un "Syrah N".

Sarkanvīni, kas gatavoti galvenokārt no vīnogu šķirnēm "Grenache N" un "Syrah N", vispirms ir vīni, kas darīti, balstoties uz ražotāju zinātību. Jaunībā tiem ir raksturīgs sarkano augļu aromāts, tiem ir mērens uzglabāšanas potenciāls un to aromāti laika gaitā pāriet uz pikantākām un augu notīm. Eleganti, bet strukturēti un līdzsvaroti, tie pieder pie plašās Ronas upes ielejas vīnu saimes.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 140

2. Sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11,5 %.

— Iepakošanas posmā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz šādu lielumu: 4 g/l.

— Sārtvīniem ir izmainīta krāsas intensitāte, kas nepārsniedz 2.

— Izņemot gaistošā skābuma un sēra dioksīda standartus, pārējie analītiskie kritēriji atbilst Eiropas noteikumiem.

— Sārtvīnus ražo lielākoties no vīnogu šķirnēm "Grenache noir N", "Mourvèdre N" un "Syrah N".

Sārtvīniem parasti ir spilgta krāsa un daudz svaiguma, kā arī labu un noturīgu aromātu pārpilnība mēles galā. Tiem ir raksturīgi mazo sarkano augļu un žāvētu augļu aromāti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 14,28

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

3. Baltvīni

ĪSS APRAKSTS

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11,5 %.

— Iepakošanas posmā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz šādu lielumu: 4 g/l.

— Izņemot gaistošā skābuma un sēra dioksīda standartus, pārējie analītiskie kritēriji atbilst Eiropas noteikumiem.

— Baltvīnus ražo galvenokārt no vīnogu šķirnēm "Grenache blanc B", "Marsanne B" un "Roussanne B". Tie ir līdzsvaroti, ar izteiktu dzīvīgumu un ziedu aromātiem, kas atgādina baltos ziedus, un augļu aromātiem, kas atgādina citrusaugļus un augļus ar baltu mīkstumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 14,28

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas prakse

Vīnkoku stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku stādu uz hektāru. Rindstarpu platums tajos nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem.

Katram stādam maksimālā platība ir 2,50 kvadrātmetri. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vienas rindas vīnkokiem.

— Apgriešanu veic līdz katra gada 1. maijam.

— Vīnkokus apgriež īsi, atstājot ne vairāk par 6 augļzariem uz vienu stādu. Uz katra augļzara atstāj ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpurus. Tomēr vīnogulājus, ko audzē Rojā (*Royat*) kordona formā, var apgriezt ar ne vairāk kā 10 augļzariem uz vienu augu un katram augļzaram atstāj vienu vīnstīgu pumpuru.

— Vīnogu šķirnes "Syrah N" un "Viognier B" var apgriezt vienkāršajā Gijo (*Guyot*) griezumā, ar ne vairāk kā 10 vīnstīgu pumpuriem uz stādu, tostarp ar ne vairāk kā 6 vīnstīgu pumpuriem uz garā kāta un ar 1 vai 2 atkareniem augļzariem ar ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpuriem.

Var tikt atļauta apūdeņošana.

2. Īpašā vīndarības metode

Sārtvīnu ražošanā ir atļauts izmantot vīndarības kokogles misai un jauniem vīniem, kas vēl atrodas fermentēšanas procesā pēc vīnspiedes, nepārsniedzot 20 % no attiecīgā vīndara ražoto sārtvīnu apjoma kārtējā ražā.

Papildus iepriekš minētajam noteikumam, saistībā ar vīndarības praksi attiecībā uz vīniem jāievēro arī pienākumi, kas noteikti ES tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanvīni un sārtvīni

66 hektolitri no hektāra

2. Baltvīni

70 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija un vīnu gatavošana tiek nodrošināta šādu Gāras (*Gard*) departamenta komūnu teritorijā, pamatojoties uz oficiālo 2023. gada administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru: *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* un *Vestric-et-Candiac.*

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

Ar vārdu "*Costière*" [kostjēra], no kura cēlies ģeogrāfiskā apgabala kontrolētais cilmes vietas nosaukums "Costières de Nîmes", ģeogrāfiski tiek apzīmēts akmeņains, vietām viļņains plato, kas atrodas starp Vistranku (*Vistrenque*) (Nīmas (*Nîmes*) ieplaku, līdzās Vistrai (*Vistre*)) ziemeļrietumos, Gardonas (*Gardon*) un Ronas līdzenumiem austrumos un Kamargas (*Camargue*) līdzenumu dienvidos. Šis plato ar virkni nelielu pakalnu stiepjas no ziemeļaustrumiem uz dienvidrietumiem aptuveni 40 kilometru garumā un aptuveni 15 kilometru platumā. Tādējādi ģeogrāfiskais apgabals aptver 24 komūnu teritoriju Gāras (*Gard*) departamentā.

Vidusjūras reģiona klimats nodrošina daudz saules gaismas, vidēji 2 700 stundas gadā, kā arī ilgu sausuma periodu vasarās. Šo klimatu iespaido mistrāls (auksts, sauss un bieži vien skarbs ziemeļvējš), kas pūš no Ronas upes ielejas, bet labvēlīgu ietekmi atstāj svaigās jūras brīzes no tuvējās Kamargas, kuras skar "kostjēru" konvekcijas efekta iedarbībā – to izraisa akmeņainās zemes pārkarsētā gaisa augšupvērstās plūsmas. Šo brīžu mērenā iedarbība pastiprina temperatūras atšķirības dienā un naktī.

Terciārā laikmeta beigās un kvartāra sākumā Ronas upes baseinu šķērsoja spēcīgas upes, nesot līdzi ievērojamu daudzumu dažādu materiālu, kas izveidoja oļu slāņus, sajaucoties ar sarkano smilšmālu. Šis paaugstinātais un līdz ar to pats senākais līmenis veido lielāko daļu "kostjēras" un piešķir tai unikālu raksturu, pat neraugoties uz tās lielumu, kas ļauj to dēvēt par plašāko "Vilfranšas terasi" visā Eiropā. Augsne ir vairāk vai mazāk dziļa, ļoti akmeņaina un vairāk vai mazāk sarkana, atkarībā no māla dzīļu migrācijas līdz ar noteces ūdeņiem. Tā nodrošina būtisku ūdens rezervi, taču bez pārpalikuma, un šis ūdens ātri uzsilst.

8.2. *Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām*

20. gadsimta divdesmitajos gados ražotāji izveidoja biedrību, lai noteiktu "Kostjēras vīnu" ražošanas apgabala robežas. Šis solis 1942. gada jūlijā ļāva iesniegt lūgumu atzīt augstākās kvalitātes vīna cilmes vietas nosaukumu, kas vēlāk 1986. gadā tika atzīts par kontrolētu cilmes vietas nosaukumu, sākotnēji kā "Costières du Gard", bet no 1989. gada – ar nosaukumu "Costières de Nîmes", lai izmantotu terminoloģiju, kas apzīmē terasi, kura veido ģeogrāfiskā apgabala pamatni.

Vīndārzi pāriet no Langdokas (*Languedoc*) uz Ronas upes ieleju, kuras dienvidu daļu tie aizņem, izvietojoties aptuveni 4 500 hektāru lielā platībā un saražojot vidēji 220 000 hektolitru vīna gadā – sarkanvīnu (55 % produkcijas), sārtvīnu (40 % produkcijas) un nedaudz arī baltvīnu. Šos vīnus ražo 15 kooperatīvie vīna pagrabi un aptuveni 100 privātie vīna pagrabi.

Ceturtā daļa šā apjoma tiek tirgota ārpus valsts teritorijas, tostarp gandrīz puse – ārpus Eiropas Savienības, it īpaši Kanādā.

8.3. *Cēloniskās saiknes*

Izmantojot savu unikālo vēsturisko un ģeogrāfisko atrašanās vietu pārejā starp diviem vīna civilizācijas šūpuļiem, proti, Langdoku un Provansu, ko ieskauj Nīmas (*Nîmes*), Bokēras (*Beaucaire*) un Senžīlas (*Saint-Gilles*) pilsētas, kas piesātinātas ar vēsturi un kultūru un atrodas Urgonijas (*Urgonien*) kalnu grēdu pakājē, noenkurotas uz "Vilfranšas terases", kura tās apvieno vienā veselumā, "kostjēras" teritorija nodrošina visus elementus, kuri ļauj ražotāju kopienai izcelt savas produkcijas oriģinalitāti, kas balstīta uz tradicionālo zinātību un vīnu kvalitātes optimizācijai pievērsto lielo uzmanību.

Dabas apstākļiem, kuri labvēlīgi ietekmē vīnu ražošanu, piemīt īpašības, kas ļauj izmantot vīnkopju saglabāto vīnkopības potenciālu, jo īpaši ražas novākšanas un transportēšanas noteikumus, kas izklāstīti specifikācijā.

Vīnogu ražas novākšanai precīzi noteiktie zemesgabali atrodas uz terases, kuras augsni veido Vilfranšas oļi, ko vietējie sauc par "*Gress*" un kas sajaukti ar smilšaino pamatni. Šiem zemesgabaliem ir piemēroti apstākļi un struktūra ūdeņu novadīšanai un tāds ūdensapgādes režīms, kuru bieži vien optimizē māla slāņa klātbūtne, ko vietējie sauc par "*Gapan*" un kas dziļumā aiztur ūdeni, tādējādi pasargājot augus no tā, ka to nobriešana sausajā un karstajā vasaras periodā tiks apturēta.

Oļu slānis, kas dažkārt ir plurimetrisks, saglabā dienas siltumu, lai atbrīvotu to nakts laikā. Līdz ar to temperatūras paaugstināšanās dienā rada termisko diferenciāciju, kas pastiprina konvekcijas efektu un piesaista jūras brīzes no Kamargas. Ģeogrāfiskā apgabala klimatam raksturīgā termiskā amplitūda, kas šādi pastiprināta, saglabā svaigumu un aromātu kompleksitāti, savukārt sausais un karstais vasaras klimats veicina pietiekamu ogu nobriešanu. Visi šie dabas faktori saistībā ar mistrāla biežo iedarbību, kas nodrošina koncentrētu cukura saturu vīnogās un ierobežo sēnīšu slimību izplatību, veicina vīna ražošanas ilgtspējību ģeogrāfiskajā apgabalā.

Apstrādājot rūpīgi noteikto zemesgabalu apgabalu, kā arī izmantojot tradicionālās un pārstrukturētās vīnogu šķirnes, ražotāju kopiena saglabā savas produkcijas oriģinalitāti, daloties ar kolektīvo zinātību, bet ļaujot izpausties arī individualitātei.

Rūpējoties par vīnu tēla uzlabošanu, aizsargājot ģeogrāfisko apgabalu un apspriežot zinātības un zemes kvalitāti, rūpējoties par dzīvesvides izkopšanu un vēloties padarīt ainavu par instrumentu šīs teritorijas attīstībai un uzlabošanai, rūpējoties par dabas resursu saglabāšanu, saglabājot arī floras un faunas daudzveidību – visi iesaistītie partneri ir izstrādājuši "Ainavas un vides hartu", kas tika parakstīta 2007. gada 5. jūlijā, un šī harta 2009. gada martā tika atzīta arī "Starptautiskajā Fontevro (*Fontevraud*) hartā".

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabals, kas noteikts, paredzot atkāpi attiecībā uz vinifikāciju un vīnu gatavošanu, sastāv no šādu komūnu teritorijām, pamatojoties uz oficiālo 2023. gada administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru:

— Bušdironas (*Bouches-du-Rhône*) departamentā: *Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer* un *Tarascon*;

— Gāras (*Gard*) departamentā: *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* un *Vers-Pont-du-Gard*.

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

a) Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ar nosacījumu, ka:

— tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta;

— šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā.

b) Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības "Vignobles de la Vallée du Rhône" nosaukumu, ievērojot nosacījumus, kas noteikti līgumā starp dažādām attiecīgajām aizsardzības un pārvaldības struktūrām. Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā vizuālajā laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā grafiskajā izpildījumā un tādā pašā krāsā kā cilmes vietas nosaukumam, bet šīs norādes izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma izmēriem.

Saite uz produkta specifikāciju

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