Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/6179

15.10.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6179)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Datum van mededeling: 25.7.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Costières de Nîmes” zijn in deel “IV – Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden” punt “1° – Geografisch gebied” en punt “3° – Gebied in de onmiddellijke nabijheid” aangevuld met een verwijzing naar de officiële geografische code van 2023, zonder dat er inhoudelijk iets verandert.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het geografische gebied te verwijzen naar de versie van 2023 van de officiële geografische code, zoals gepubliceerd door het Insee, en de afbakening van het geografische gebied juridisch te verankeren.

Het enig document is aangevuld met deze verwijzing in het deel “Geografisch gebied” en het deel “Aanvullende voorwaarden - gebied in de onmiddellijke nabijheid”.

2. Oenologische procedés

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Costières de Nîmes” is in deel “IX – Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking en opslag” punt “1°, d) – Oenologische procedés en fysische behandelingen” aangevuld om te verduidelijken dat bij de bereiding van de roséwijnen voor most en jonge wijnen die na de persing nog aan het gisten zijn, houtskool voor oenologische doeleinden mag worden gebruikt bij ten hoogste 20 % van de hoeveelheid roséwijnen die de betrokken wijnmaker voor de betrokken oogst bereidt.

De toestemming voor dit oenologische procedé wordt vermeld in het punt “Specifieke oenologische procedés” van het enig document.

3. Etikettering

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Costières de Nîmes” is in deel “XII –Voorschriften inzake presentatie en etikettering” punt “2° – Bijzondere bepalingen” aangevuld met de etiketteringsvoorschriften voor de aanduiding van de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” volgens de voorwaarden van de overeenkomst die de verschillende betrokken belangenbehartigings- en beheersorganisaties hebben gesloten. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als alle verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Deze wijziging is opgenomen in het punt “Aanvullende voorwaarden – Etikettering” van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Verwijzing naar de controlestructuur**

In hoofdstuk III van het productdossier is deel "II – Verwijzingen naar de controlestructuur" bijgewerkt: aangegeven wordt dat de controle op de naleving van het productdossier op een goedgekeurd controleplan berust en in opdracht van het INAO wordt uitgevoerd door een derde instantie die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Costières de Nîmes

2. **Type geografische aanduiding**

BOB - beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen met de benaming "Costières de Nîmes" zijn niet-mousserende rode, witte en roséwijnen.

Voor de rode wijnen geldt dat ze, op het ogenblik dat ze worden verpakt, een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter moeten hebben.

— Op het ogenblik dat de wijnen worden verpakt, hebben ze een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van ten hoogste de volgende waarden:

rode wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten hoogste 14 %: 3 g/l;

rode wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van meer dan 14 %: 4 g/l.

— De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

— De rode wijnen hebben na malolactische gisting een gewijzigde kleurintensiteit van 6 of meer.

— De totale zuurgraad en het gehalte aan vluchtige zuren van de rode wijnen komen overeen met de in de communautaire regelgeving vastgestelde waarden.

— De rode wijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van de druivenrassen grenache noir N, mourvèdre N en syrah N.

De rode wijnen, die voornamelijk worden bereid uit de druivenrassen grenache N en syrah N, zijn in de eerste plaats het resultaat van de knowhow van de producenten. Als ze jong zijn, hebben ze een gemiddeld bewaarpotentieel en worden ze gekenmerkt door aroma's van rode vruchten, die zich gaandeweg ontwikkelen tot meer kruidige en plantaardige toetsen. Deze elegante, evenwichtige wijnen met een mooie structuur behoren tot de grote wijnfamilie van de Vallée du Rhône.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 140

2. Roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

— De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

— Op het ogenblik dat de wijnen worden verpakt, hebben ze een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van ten hoogste de volgende waarde: 4 g/l.

— De roséwijnen hebben een gewijzigde kleurintensiteit van ten hoogste 2.

— Naast de normen voor het gehalte aan vluchtige zuren en zwaveldioxide volgen de andere analytische criteria de Europese regelgeving.

— De roséwijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van de druivenrassen grenache noir N, mourvèdre N en syrah N.

De roséwijnen zijn over het algemeen helder van kleur, zeer fris en tegelijk vol met een lange afdronk. Ze hebben aroma's van rood kleinfruit en gedroogde vruchten.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 14,28

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 180

3. Witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

— De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

— Op het ogenblik dat de wijnen worden verpakt, hebben ze een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van ten hoogste de volgende waarde: 4 g/l.

— Naast de normen voor het gehalte aan vluchtige zuren en zwaveldioxide volgen de andere analytische criteria de Europese regelgeving.

— De witte wijnen worden voornamelijk bereid uit de druivenrassen grenache blanc B, marsanne B en roussanne B. Deze evenwichtige en aangenaam levendige wijnen hebben zowel florale aroma's, die doen denken aan witte bloemen, als fruitige aroma's, die doen denken aan citrusvruchten en vruchten met wit vruchtvlees.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 14,28

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 180

5. **Wijnbouwpraktijken**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltwijze

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 0,80 m.

Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 2,50 m^2. Deze oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de afstand tussen de wijnstokken.

— De snoei vindt plaats vóór 1 mei.

— De wijnstokken worden kort gesnoeid, met maximaal zes vruchttakken per stok. Elke vruchttak heeft maximaal twee ogen. Bij cordon de Royat-snoei mogen de wijnstokken echter worden gesnoeid met maximaal tien vruchttakken per stok, waarbij elke vruchttak één oog heeft.

— De druivenrassen syrah N en viognier B mogen worden gesnoeid in enkele Guyot-snoei met maximaal tien ogen per stok, waarvan maximaal zes op de lange vruchttak en een of twee ingekorte vervangranken met maximaal twee ogen per rank.

Irrigatie is toegestaan.

2. Specifiek oenologisch procedé

Bij de bereiding van de roséwijnen mag voor most en jonge wijnen die na de persing nog aan het gisten zijn, houtskool voor oenologische doeleinden worden gebruikt bij ten hoogste 20 % van de hoeveelheid roséwijnen die de betrokken wijnmaker voor de betrokken oogst bereidt.

Daarnaast moeten de wijnen wat de oenologische procedés betreft, ook voldoen aan de vereisten van de Europese regelgeving en het Franse wetboek voor landbouw en zeevisserij.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Rode en roséwijnen

66 hectoliter per hectare

2. Witte wijnen

70 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Gard (op basis van de officiële geografische code van 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 en Vestric-et-Candiac.

7. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Informatie over het geografische gebied*

Met de geografische term "costière", waaraan het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Costières de Nîmes" zijn naam ontleent, wordt het hier en daar golvende, steenachtige plateau aangeduid tussen La Vistrenque (de laagte bij Nîmes gevolgd door de Vistre) in het noordwesten, de vlakten van de Gardon en de Rhône in het oosten en de vlakte van de Camargue in het zuiden. Dit plateau met een opeenvolging van kleine heuvels strekt zich over een lengte van ongeveer veertig kilometer en een breedte van zo'n vijftien kilometer uit van het noordoosten tot het zuidwesten. Het geografische gebied omvat het grondgebied van 24 gemeenten in het departement Gard.

Het mediterrane, zeer zonnige klimaat (gemiddeld 2 700 zonuren per jaar) kent een zeer droge periode in de zomer. De frisse zeewinden vanuit de nabijgelegen Camargue, die over de "costière" waaien door het convectie-effect dat wordt veroorzaakt door de stijging van de door de steenachtige bodem opgewarmde lucht, bieden tegenwicht aan de mistral, de koude, droge en vaak harde noordenwind vanuit het Rhônedal. Het matigende effect van deze winden versterkt de thermische amplitude tussen dag en nacht.

Aan het einde van het Tertiair en het begin van het Kwartair werd het Rhônebekken doorsneden door krachtige rivieren, die een aanzienlijke hoeveelheid materiaal meevoerden dat kiezellagen vermengd met een rode zanderige klei vormde. Dit hoogste en dus oudste niveau vormt de kern van de "costière" en verleent hem zijn "unieke karakter", ondanks de afmetingen waaraan het plateau de titel van grootste "Villafranchiaans terras" in Europa te danken heeft. De bodem is min of meer diep, zeer steenachtig en min of meer rood, afhankelijk van tot hoe diep de klei met het afvloeiend water is doorgedrongen. De waterreserves van de bodem zijn goed maar niet overmatig en warmen snel op.

8.2. *Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van de producten*

In de jaren 1920 richtten de producenten een vakvereniging op om het productiegebied van de "wijnen van de Costières" vast te leggen. Dit leidde in juli 1942 tot de aanvraag tot erkenning van de oorsprongsbenaming "vin délimité de qualité supérieure" en vervolgens tot de erkenning als gecontroleerde oorsprongsbenaming in 1986, aanvankelijk onder de naam "Costières du Gard" en daarna, vanaf 1989, onder de naam "Costières de Nîmes", waarmee de naam werd overgenomen van het terras dat het fundament van het geografische gebied vormt.

De wijngaard, die zich bevindt in het overgangsgebied tussen de Languedoc en het Rhônedal, waarvan hij het meest zuidelijke deel uitmaakt, beslaat een oppervlakte van ongeveer 4 500 hectare met een gemiddelde productie van 220 000 hectoliter wijn, waarvan 55 % rode wijnen, 40 % roséwijnen en een gering resterend aandeel aan witte wijnen. Deze wijnen worden geproduceerd door 15 coöperaties en een honderdtal individueel geëxploiteerde kelders.

Een kwart van het totale volume wordt over de grens verkocht, waarvan bijna de helft buiten de EU, met name in Canada.

8.3. *Oorzakelijke interacties*

De unieke historische situatie, de unieke geografische ligging tussen de Languedoc en de Provence, twee bakermatten van de wijncultuur, de nabijheid van de historische, van cultuur doordrenkte steden Nîmes, Beaucaire en Saint-Gilles, de ligging aan de voet van de Urgonien-bergkammen en de verankering in het "Villafranchiaans terras", dat het terroir van de "costière" zijn eenheid geeft: dit alles zorgt ervoor dat de producenten het eigen karakter naar voren hebben weten te brengen van een productie die gebaseerd is op traditionele knowhow waarbij kwaliteitsverbetering van de wijnen voorop staat.

De natuurlijke factoren die bij deze productie optimaal worden benut, vertonen kenmerken die terug te vinden zijn in een oogstpotentieel waarmee de wijnbouwers zorgvuldig omgaan, met name door het volgen van de regels voor het oogsten en het vervoeren van de druiven die in het productdossier zijn vastgelegd.

De percelen die specifiek voor de druivenoogst zijn afgebakend, bevinden zich op het terras waarvan de bodem bestaat uit in een zandmatrix ingebed Villafranchiaans grind, plaatselijk bekend als "Gress". De afwatering is optimaal op deze percelen, die een eveneens optimale waterhuishouding kennen door de frequente aanwezigheid van een kleilaag, die daar "Gapans" wordt genoemd. Deze kleilaag houdt in de diepte water vast, zodat de plant ook in de droge en warme zomerperioden kan doorrijpen.

De soms meerdere meters dikke kiezellaag slaat de warmte van de dag op en geeft die 's nachts weer af. De stijging van de dagtemperatuur zorgt dus voor een temperatuurverschil dat het convectie-effect versterkt en de zeewinden vanuit de Camargue aantrekt. Dankzij de aldus verhoogde thermische amplitude, die kenmerkend is voor het klimaat van het geografische gebied, blijven de frisheid en de aromatische complexiteit van de wijnen bewaard, terwijl de droge en warme weersomstandigheden in de zomer een goede rijping van de druiven begunstigen. Samen met de invloed van de vaak waaiende mistral, die niet alleen zorgt voor de concentratie van het suikergehalte van de druiven maar ook de ontwikkeling van schimmelziekten tegengaat, bevorderen al deze natuurlijke factoren de duurzaamheid van de wijnproductie in het geografische gebied.

Door gebruik te maken van een zorgvuldig afgebakend perceelgebied en een traditioneel en geherstructureerd wijnstokrassenbestand slagen de producenten erin de originaliteit van hun productie te behouden door hun collectieve knowhow uit te wisselen, maar tegelijk de mogelijkheid te bieden individualiteit tot uitdrukking te brengen.

Om de reputatie van de wijnen te vergroten – door het afgebakende geografische gebied te beschermen en te communiceren over de kwaliteit van de knowhow en van het terroir –, om de leefomgeving te beheren vanuit het verlangen het landschap te gebruiken als instrument voor de ontwikkeling en verbetering van het productiegebied, en om de natuurlijke hulpbronnen in stand te houden door het behoud van een diversiteit aan flora en fauna, hebben de betrokken partners het "Landschaps- en Milieuhandvest" (Charte paysagère et environnementale) opgesteld. Dat handvest werd op 5 juli 2007 ondertekend en in maart 2009 erkend als onderdeel van het "Internationaal handvest van Fontevraud" (Charte Internationale de Fontevraud).

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de vinificatie en de bereiding van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2023):

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

— Departement 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.

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

— het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

— die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

b) Op de etiketten van de wijnen waarvoor de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden gebruikt, mag de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” worden vermeld volgens de voorwaarden van de overeenkomst die de verschillende betrokken belangenbehartigings- en beheersorganisaties hebben gesloten. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als alle verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Link naar het productdossier

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