C/2024/6179

15.10.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/6179)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Costières de Nîmes»

PDO-FR-A0161-AM02

Data da comunicação: 25.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Costières de Nîmes» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

As rubricas «Área geográfica» e «Outras condições essenciais – Área de proximidade imediata» foram igualmente alteradas no documento único.

2. Práticas enológicas

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Costières de Nîmes» é completado na parte IX «Transformação, preparação, envelhecimento, acondicionamento, armazenagem», adita-se: «d) Práticas enológicas e processos físicos», para especificar que, na elaboração de vinhos rosados, é permitida a utilização de carvões de uso enológico, em conformidade com a legislação europeia, para os mostos e vinhos novos ainda em fermentação, obtidos por prensagem, até 20 % do volume de vinhos rosados produzidos pelo vinicultor para a colheita em causa.

A autorização desta prática enológica é mencionada na rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

3. Rotulagem

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Costières de Nîmes» é completado na parte XII «Regras de apresentação e rotulagem», ponto 2 «Disposições especiais», a fim de incorporar as regras de rotulagem da menção da unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», segundo as condições previstas na convenção celebrada entre os vários organismos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Esta disposição é introduzida na rubrica «Condições adicionais – Rotulagem» do documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Referência à entidade de controlo**

Atualizou-se o capítulo III do caderno de especificações, na parte II «Referências», relativa à estrutura de controlo, de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Costières de Nîmes

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas:**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

1. Vinhos tintos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos da denominação «Costières de Nîmes» são vinhos tranquilos que se dividem em vinhos tintos, rosados e brancos.

No que se refere aos vinhos tintos, o teor de ácido málico é igual ou inferior a 0,4 gramas por litro na fase de acondicionamento.

— Os vinhos apresentam, na fase de acondicionamento, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior aos seguintes valores:

Vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural igual ou inferior a 14 %: 3 g/l.

Vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural superior a 14 %: 4 g/l.

— Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

— Após fermentação maloláctica, a intensidade de cor modificada dos vinhos tintos é igual ou superior a 6.

— Os teores de acidez total e de acidez volátil dos vinhos tintos são os fixados pela regulamentação comunitária.

— Os vinhos tintos são elaborados principalmente a partir das castas *grenache-noir* N, *mourvèdre* N e *syrah* N.

Os vinhos tintos, elaborados principalmente a partir das castas *grenache* N e *syrah* N, refletem, acima de tudo, a perícia dos produtores. Estes vinhos, caracterizados, quando jovens, por aromas de frutos vermelhos, têm um potencial de envelhecimento médio, desenvolvendo notas de especiarias e de plantas. Elegantes, mas estruturados e equilibrados, pertencem à grande família dos vinhos do vale do Ródano.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 140

2. Vinhos rosados

BREVE DESCRIÇÃO

— Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

— Os vinhos apresentam, na fase de acondicionamento, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior aos seguintes valores: 4 g/l.

— A intensidade de cor modificada dos vinhos rosados é igual ou inferior a 2.

— Além das normas relativas à acidez volátil e ao dióxido de enxofre, os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

— Os vinhos rosados são elaborados principalmente a partir das castas *grenache-noir* N, *mourvèdre* N e *syrah* N.

Os vinhos rosados, em geral de cor brilhante, são muito frescos e não obstante amplos, com boa persistência aromática no final de boca. Apresentam aromas de pequenos frutos vermelhos e de frutos secos.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 14,28

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 180

3. Vinhos brancos

BREVE DESCRIÇÃO

— Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

— Os vinhos apresentam, na fase de acondicionamento, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior aos seguintes valores: 4 g/l.

— Além das normas relativas à acidez volátil e ao dióxido de enxofre, os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

— Os vinhos brancos são elaborados principalmente a partir das castas *grenache-blanc* B, *marsanne* B e *roussanne* B. São equilibrados, apresentando boa vivacidade e aromas florais (evocativos de flores brancas) e frutados (evocativos de citrinos e de frutos de polpa branca).

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 14,28

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 180

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática de cultivo

A densidade mínima de plantação das vinhas é de 4 000 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode ser superior a 2,50 metros e o espaço entre pés numa mesma linha não pode ser superior a 0,80 metros.

Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m². Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés.

— A poda deve ser efetuada até 1 de maio.

— A poda é curta, com um máximo de seis talões por pé. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos. No entanto, as vinhas conduzidas em cordão Royat podem ser podadas com 10 talões, no máximo, por pé, com um único olho franco por talão.

— Nas vinhas das castas *syrah* N e *viognier* B, pode efetuar-se a poda Guyot simples, com 10 olhos francos, no máximo, por pé: seis olhos francos nos ramos longos e um ou dois talões de substituição com um ou dois olhos francos, no máximo.

A irrigação pode ser autorizada.

2. Prática enológica específica

Na elaboração de vinhos rosados, é permitida a utilização de carvões de uso enológico para os mostos e vinhos novos ainda em fermentação, obtidos por prensagem, até 20 % do volume de vinhos rosados produzidos pelo vinicultor para a colheita em causa.

Além da disposição acima descrita, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na regulamentação europeia e no *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos tintos e rosados

66 hectolitros por hectare

2. Vinhos brancos

70 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Gard, com base no *code officiel géographique* [código geográfico oficial] de 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 e Vestric-et-Candiac.

7. **Principais castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Informações sobre a área geográfica*

A «costière» em que se baseia a área geográfica da denominação de origem controlada «Costières de Nîmes» é um termo geográfico que designa um planalto pedregoso, por vezes ondulado, entre Vistrenque (zona baixa de Nîmes a que se segue Vistre), a noroeste, as planícies do Gardon e do Ródano a leste, e da Camargue, a sul. Este planalto, com uma sucessão de pequenas colinas, estende-se de nordeste a sudoeste, ao longo de cerca de 40 km, tendo aproximadamente 15 km de largura. A área geográfica está assim delimitada no território de 24 municípios do departamento de Gard.

O clima, mediterrânico, conta com bastante exposição solar anual (2 700 horas, em média) e um período de sub-seca estival. Este clima é influenciado pelo Mistral (vento do Norte, frio, seco, frequentemente violento), que sopra do vale do Ródano. Todavia, beneficia de brisas marítimas frescas vindas da Camargue, muito próxima, que são levadas para a «costière» sob o efeito de convecção relacionado com a subida do ar sobreaquecido pelo terreno pedregoso. O efeito moderador destas brisas aumenta a amplitude térmica entre o dia e a noite.

No final do Terciário e no início do Quaternário, a bacia do Ródano era atravessada por rios poderosos que arrastavam uma quantidade considerável de materiais, que encontramos sob a forma de camadas de seixos misturados com argila arenosa vermelha. Este nível mais elevado e, por conseguinte, mais antigo, forma a maior parte da «costière» e confere-lhe a sua «singularidade», apesar da sua dimensão, a que deve o epíteto de mais vasto «terraço do Plio-Quaternário» da Europa. O solo é mais ou menos profundo, muito pedregoso e mais ou menos vermelho, dependendo da profundidade de penetração da argila, levada pelas águas de escoamento. Dispõe de uma boa reserva hídrica, não excessiva, e aquece rapidamente.

8.2. *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

Na década de 1920, os produtores criaram um sindicato para definir a área de produção dos vinhos «Costières». Tal conduziu, em julho de 1942, ao pedido de reconhecimento como «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure» e, em seguida, ao reconhecimento como denominação de origem controlada, em 1986, inicialmente sob a denominação «Costières du Gard» e mais tarde, a partir de 1989, sob a denominação «Costières de Nîmes», que utiliza a terminologia do terraço que constitui a base da área geográfica.

Na transição entre a região de Languedoc e o vale do Ródano, do qual abrangem a parte mais a sul, as vinhas estendem-se por uma área de cerca de 4 500 hectares, com uma produção de 220 000 hectolitros de vinho, em média: vinhos tintos (55 % da produção), rosados (40 % da produção) e, em menor percentagem, brancos. Estes vinhos são produzidos por 15 adegas cooperativas e uma centena de adegas particulares.

Destes volumes, 25 % são vendidos fora do território nacional, quase metade fora da UE, nomeadamente no Canadá.

8.3. *Interações causais*

Tirando partido de uma situação histórica e geográfica única, na transição entre os dois berços da civilização do vinho, as regiões do Languedoc e da Provença, rodeada pelas cidades histórica e culturalmente ricas de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, no sopé dos cumes urgonianos e ancorada no «terraço do Plio-Quaternário», que lhe dá unidade, o território da «costière» oferece todos os elementos que permitiram à comunidade de produtores promover a originalidade de uma produção fruto de saberes tradicionais e atentos à otimização qualitativa dos vinhos.

Os fatores naturais, valorizados por esta produção, têm características que se refletem no potencial da colheita protegido pelos viticultores, nomeadamente através de regras de colheita e de transporte definidas no caderno de especificações.

As parcelas especificamente delimitadas para a vindima encontram-se no terraço, cujos solos são constituídos por cascalho do Plio-Quaternário, localmente denominado «Gress», misturado com uma matriz arenosa. Estas parcelas beneficiam de condições ótimas de drenagem e de um regime hídrico otimizado pela presença frequente de uma camada argilosa, localmente denominada «Gapans», que retém a água, em profundidade, impedindo assim a interrupção da maturação nos períodos estivais secos e quentes.

A camada de seixos, por vezes de vários metros, armazena o calor diurno e liberta-o durante a noite. O aumento da temperatura diurna cria, assim, uma diferença térmica que aumenta o efeito de convecção e atrai as brisas marinhas vindas da Camargue. Característica do clima da área geográfica, a maior amplitude térmica preserva a frescura e a complexidade aromática, ao passo que o clima estival quente e seco favorece a boa maturação das uvas. O conjunto destes fatores naturais, associado à frequência do vento Mistral, que assegura a concentração do teor de açúcar das uvas e limita o desenvolvimento de doenças criptogâmicas, promove a sustentabilidade da produção de vinho na área geográfica.

Com base numa superfície parcelar cuidadosamente definida e num encepamento tradicional e reestruturado, a comunidade de produtores preserva a originalidade da sua produção, através da partilha de saberes coletivos que permite, não obstante, a expressão individual.

Preocupados em melhorar a imagem dos vinhos através da proteção da área geográfica e da comunicação sobre a qualidade dos saberes e da região, em gerir o ambiente de vida de modo a fazer da paisagem um instrumento para o desenvolvimento e a melhoria do território, em preservar os recursos naturais mantendo a diversidade da fauna e da flora, o conjunto dos parceiros envolvidos estabeleceram uma «Charte paysagère et environnementale» [Carta da paisagem e do ambiente], assinada em 5 de julho de 2007, reconhecida na «Charte internationale de Fontevraud», em março de 2009.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação sobre a produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata para a vinificação e elaboração dos vinhos, definida por derrogação, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *code officiel géographique* de 2023:

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer e Tarascon,

— Departamento de 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 e Vers-Pont-du-Gard.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) Os rótulos de vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem conter o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

   — se trate de um lugar registado no cadastro,

   — conste da declaração de colheita;

b) A rotulagem dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar a unidade geográfica mais ampla «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições estabelecidas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Hiperligação para o caderno de especificações

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