C/2024/6179

15.10.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6179)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Dátum oznámenia: 25. 7. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zemepisná oblasť a oblasť v bezprostrednej blízkosti

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Costières de Nîmes“ sa oddiel IV „Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti“ bod 1 „Zemepisná oblasť“ a bod 3 „Oblasť v bezprostrednej blízkosti“ bez ďalších zmien dopĺňajú odkazom na úradný zemepisný kódex z roku 2023.

Táto formálna zmena umožňuje zosúladiť zemepisnú oblasť s verziou úradného zemepisného kódexu vydaného inštitútom INSEE, platnou v roku 2023, odkazmi na ňu a poskytnúť právnu istotu vymedzeniu zemepisnej oblasti.

V dôsledku tejto zmeny sa menia body „Zemepisná oblasť“ a „Ďalšie podmienky – oblasť v bezprostrednej blízkosti“ jednotného dokumentu.

2. Enologické postupy

Kapitola I špecifikácie výrobku s označením „Costières de Nîmes“ sa dopĺňa v oddiele „IX – Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie“ písmene d) – enologické postupy a fyzikálne procesy, s cieľom spresniť, že používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiacich mladých vín vyrobených lisovaním, a to v pomere do 20 % objemu ružových vín vyrobených príslušným vinárom z daného zberu.

Povolenie tohto enologického postupu sa uvádza v bode „Osobitné enologické postupy“ v jednotnom dokumente.

3. Označovanie

Kapitola I špecifikácie výrobku s označením „Costières de Nîmes“ sa dopĺňa v oddiele „XII – Pravidlá prezentácie a označovania“ – bode 2 – Osobitné ustanovenia, s cieľom začleniť pravidlá týkajúce sa uvádzania názvu väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ na etiketách v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Ďalšie podmienky – označovanie“ v jednotnom dokumente.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Odkaz na kontrolný orgán**

Kapitola III bod II špecifikácie – Odkazy na kontrolný orgán – sa aktualizovala s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený kontrolným orgánom INAO.

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Costières de Nîmes

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Kód pre kombinovanú nomenklatúru*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Červené vína

STRUČNÝ OPIS

Vína s označením „Costières de Nîmes“ sú tiché červené, ružové a biele vína.

V prípade červených vín nesmie byť vo fáze balenia obsah kyseliny jablčnej vyšší ako 0,4 gramu na liter.

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach vo fáze balenia je najviac:

pri červených vínach (s prirodzeným obsahom alkoholu najviac 14 obj. %): 3 g/l,

pri červených vínach (s prirodzeným obsahom alkoholu vyšším ako 14 obj. %.): : 4 g/l,

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

— Upravená intenzita farby červených vín po jablčno-mliečnom kvasení je najmenej 6.

— Celková kyslosť a obsah prchavých kyselín v červených vínach zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

— Červené vína sa získavajú prevažne z odrôd Grenache noir N, Mourvèdre N a Syrah N.

Červené vína vyrobené najmä z odrôd Grenache N a Syrah N vznikajú predovšetkým vďaka know-how výrobcov. Kým sú mladé, sú pre ne typické arómy červeného ovocia. Majú stredný archivačný potenciál, pričom sa potom aromaticky posúvajú ku korenistým a rastlinným tónom. Sú elegantné, no štruktúrované a vyvážené. Patria do veľkej rodiny vín z údolia Rhôny.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálna celková kyslosť: —

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): —

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 140

2. Ružové vína

STRUČNÝ OPIS

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach vo fáze balenia je najviac: 4 g/l

— Intenzita farby ružových vín po zmene je najviac 2.

— Okrem noriem upravujúcich prchavé kyseliny a oxid siričitý sú ostatné analytické kritériá v súlade s predpismi EÚ.

— Ružové vína sa získavajú prevažne z odrôd Grenache noir N, Mourvèdre N a Syrah N.

Ružové vína majú všeobecne jasnú farbu a sú veľmi svieže, no súčasne sú aromaticky plné s dobrou perzistenciou v koncovke. Cítiť v nich arómy drobného červeného ovocia a sušeného ovocia.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálna celková kyslosť: —

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 14,28

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

3. Biele vína

STRUČNÝ OPIS

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

— Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v týchto vínach vo fáze balenia je najviac: 4 g/l

— Okrem noriem upravujúcich prchavé kyseliny a oxid siričitý sú ostatné analytické kritériá v súlade s predpismi EÚ.

— Biele vína sa vyrábajú predovšetkým z odrôd Grenache blanc B, Marsanne B a Roussanne B. Sú vyvážené, správne svieže s kvetinovými arómami pripomínajúcimi biele kvety i s ovocnými arómami pripomínajúcimi citrusové ovocie a ovocie s bielou dužinou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálna celková kyslosť: —

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 14,28

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 metra a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 metra.

Maximálna dispozičná plocha krov je 2,50 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami.

— Rez viniča sa vykonáva pred 1. májom.

— Používa sa krátky rez s najviac 6 čapíkmi na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká. Ak sa však použije kordón Royat, môže sa vykonať Guyotov rez s najviac 10 čapíkmi na jeden ker, pričom na každom čapíku sa ponechá len jedno očko.

— Na odrody Syrah N a Viognier B možno použiť jednoduchý Guyotov rez najviac s 10 očkami na jeden ker, vrátane najviac 6 očiek na jednom ťažni a jedného alebo dvoch dvojpúčikových zásobných čapíkov.

Možno povoliť zavlažovanie.

2. Osobitný enologický postup

Používanie vinárskeho aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiacich mladých vín vyrobených lisovaním, a to v pomere do 20 % objemu ružových vín vyrobených príslušným vinárom z daného zberu.

Okrem uvedeného ustanovenia musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené v právnych predpisoch EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Červené a ružové vína

66 hektolitrov na hektár

2. Biele vína

70 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vína sa vykonávajú na území týchto obcí departementu Gard na základe úradného zemepisného kódexu z roku 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, Vestric-et-Candiac.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti*

Geografický pojem „costière“, z ktorého vychádza geografická oblasť chráneného označenia pôvodu „Costières de Nîmes“, označuje štrkovo-kamenistú, niekedy zvlnenú plošinu obkolesenú na severozápade nížinou rieky Vistre (Nîmeská preliačina, za ktorou tečie rieka Vistre), na východe nížinami riek Gardon a Rhôna a na juhu nížinou na území Camargue. Táto plošina pretkaná radom nízkych pahorkov sa tiahne od severovýchodu na juhozápad v pásme dlhom asi 40 kilometrov a širokom zhruba 15 kilometrov. Takto vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa územie 24 obcí departementu Gard.

Stredomorské podnebie sa vyznačuje veľkým množstvom slnečného svitu s ročným priemerom 2 700 hodín a tiež obdobím takmer úplného letného sucha. Podnebie ovplyvňuje mistrál (chladný, suchý severný vietor, často až prudký) vanúci od údolia Rhôny, no i výskyt čerstvej morskej brízy z neďalekého Camargue, ktorú na plošinu prináša prúdenie súvisiace so stúpaním vzduchu prehriateho od kamenistej zeme. Zmierňujúci vplyv brízy zvýrazňuje teplotné rozdiely medzi dňom a nocou.

Na konci treťohôr a na začiatku štvrtohôr pretekali rhônskou panvou mohutné rieky naplavujúce veľké objemy materiálov, ktoré tu nachádzame vo forme príkrovov zo zmesi okruhliakov a červených piesočnatých ílov. Najvyššia, a teda najstaršia vrstva tvoriaca základ plošiny „costière“ jej dodáva jedinečnosť, a to i napriek svojmu rozmeru, ktorým si vyslúžila titul najväčšej „vilafranskej terasy“ (podľa geologického obdobia vilafrank) v Európe. Pôdy sú kamenisté, viac či menej hlboké a viac či menej červené podľa toho, do akej hĺbky preniesli povrchové vody íl. Zadržiavajú správnu, no nie príliš veľkú zásobu vody a rýchlo sa zahrievajú.

8.2. *Informácie o kvalite a vlastnostiach výrobkov*

V dvadsiatych rokoch 20. storočia založili výrobcovia združenie s cieľom vymedziť oblasť produkcie „vins des Costières“. Z tejto iniciatívy vzišla v júli 1942 žiadosť o uznanie označenia pôvodu vymedzeného vína najvyššej kvality a následne v roku 1986 žiadosť o uznanie chráneného označenia pôvodu najskôr pod názvom „Costières du Gard“ a potom v roku 1989 pod názvom „Costières de Nîmes“, ktorý preberá terminológiu terasy tvoriacej základy tejto zemepisnej oblasti.

Vinohradnícka oblasť ležiaca na rozhraní Languedocu a údolia Rhôny, ktorá je jeho najjužnejšou časťou, má rozlohu približne 4 500 hektárov a vyprodukuje sa v nej v priemere 220 000 hektolitrov červených (55 % produkcie), ružových (40 % produkcie) a v obmedzenejšej miere bielych vín. Tieto vína vyrába 15 vinárskych družstiev a asi stovka súkromných vinárstiev.

Štvrtina objemu sa predáva mimo územia štátu, z toho takmer polovica mimo Európskej únie, najmä do Kanady.

8.3. *Príčinný vzťah*

Územie „costière“ ležiace na rozhraní dvoch kolísok vínnej civilizácie, akými sú kraje Languedoc a Provence, obkolesené mestami Nîmes, Beaucaire či Saint-Gilles s bohatou históriou a kultúrou, na úpätí urgonských hrebeňov, zakorenené do „vilafranskej terasy“, ktorá ho zjednocuje, ťaží zo svojich jedinečných historicko-geografických podmienok a spája v sebe všetko podstatné, čo umožnilo komunite výrobcov popýšiť sa originalitou produkcie vychádzajúcej z tradičného know-how usilujúceho sa o dosiahnutie optimálnej kvality vín.

Charakteristiky prírodných faktorov zhodnocujúcich sa vo výrobe sa ďalej premietajú do potenciálu zberu, ktorý si vinohradníci chránia, najmä pomocou pravidiel zberu a prepravy úrody, stanovených v špecifikácii.

Parcely presne vyčlenené na zber hrozna sa rozprestierajú na terase, ktorej pôdy tvoria vilafranské štrky, miestne nazývané „gress“, zmiešané s piesčitým podkladom. Tieto parcely sa vyznačujú optimálnymi drenážnymi vlastnosťami a vodným režimom, ktorý primerane upravuje vrstva ílov, miestne nazývaná „gapans“, zadržiavajúca vodu v hĺbke, vďaka čomu nič nebrzdí dozrievanie hrozna na rastlinách v suchom a teplom letnom období.

Vo vrstve okruhliakov, dosahujúcej na niektorých miestach hrúbku aj niekoľko metrov, sa cez deň akumuluje teplo, ktoré sa v noci uvoľňuje. Stúpaním denných teplôt tak vzniká teplotný diferenciál, ktorý zintenzívňuje efekt prúdenia a ktorý priťahuje morskú brízu vejúcu od Camargue. Teplotná amplitúda typická pre podnebie zemepisnej oblasti sa takto zvyšuje a pomáha uchovávať sviežosť a komplexnosť aróm, zatiaľ čo suchá a teplá letná klíma pozitívne ovplyvňuje dozrievanie bobúľ. Všetky uvedené prírodné faktory v kombinácii s častým výskytom mistrálu, ktorý zaručuje koncentráciu obsahu cukru v hrozne a obmedzuje vývoj hubových chorôb, prispievajú k trvalej udržateľnosti vinohradníctva v tejto zemepisnej oblasti.

Spoločenstvo výrobcov, ktoré sa opiera o starostlivo vymedzenú pozemkovú oblasť a o tradičnú a reštruktúrovanú odrodovú skladbu, si chráni originalitu svojej produkcie vzájomnou výmenou poznatkov, čo však nie je prekážkou vo vyjadrení osobitostí.

V snahe pozdvihnúť obraz vín ochranou zemepisnej oblasti a informovaním o vysokej kvalite know-how a *terroir*, v snahe manažovať prostredie na život s využitím krajiny ako prostriedku na rozvoj a skvalitňovanie územia, chrániť prírodné zdroje zachovávaním rôznorodosti flóry a fauny zainteresovaní partneri spoločne zostavili Chartu pre krajinu a životné prostredie, ktorú podpísali 5. júla 2007 a ktorú v marci 2009 uznala aj Medzinárodná charta z Fontevraud.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín pozostáva z územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 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.

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

a) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

   — ide o miestny názov zapísaný v katastri,

   — figuruje vo vyhlásení o úrode.

b) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu možno uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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