C/2024/6179

15.10.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6179)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Costières de Nîmes“

PDO-FR-A0161-AM02

Datum obvestila: 25. julij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje in območje v neposredni bližini

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Costières de Nîmes“ je bilo v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, točka 1 Geografsko območje in točka 3 Območje v neposredni bližini, brez sprememb dopolnjeno s sklicem na uradni geografski kodeks iz leta 2023.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, v različici za leto 2023, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

V enotnem dokumentu je ta sklic vstavljen v točkah Geografsko območje in Dodatni pogoji – Območje v neposredni bližini.

2. Enološki postopki

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Costières de Nîmes“ je bilo v oddelku IX Predelava, obdelava, zorenje, pakiranje in skladiščenje, točka (d) Enološki postopki in postopki fizične obdelave, dopolnjeno tako, da podrobneje določa, da je pri proizvodnji vin rosé uporaba oglja za enološko uporabo dovoljena v skladu z evropsko zakonodajo za prešana mošt in mlado vino, ki je še v fazi vrenja, pri čemer je zgornja meja 20 % količine vina rosé, ki jo proizvajalec vina proizvede v zadevni trgatvi.

Odobritev tega enološkega postopka je navedena v točki Posebni enološki postopki enotnega dokumenta.

3. Označevanje

V poglavju I specifikacije proizvoda za označbo „Costières de Nîmes“ je v oddelku XII Pravila o predstavitvi in označevanju dopolnjena točka 2 Posebne določbe, da se vključijo pravila o označevanju navedbe večje geografske enote „Vignobles de la Vallée du Rhône“ pod pogoji iz sporazuma med zadevnimi organi za zaščito in upravljanje. Ta navedba mora biti v istem vidnem polju kot vse obvezne navedbe ter mora biti natisnjena v enaki pisavi in barvi kot označba, po velikosti pa ne sme presegati dveh tretjin velikosti označbe.

Ta sprememba je vključena v točko Dodatni pogoji – Označevanje enotnega dokumenta.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Podatki o nadzornem organu**

V poglavju III specifikacije proizvoda je oddelek II Podatki o nadzornem organu posodobljen tako, da podrobneje določa, da nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil inštitut INAO.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Costières de Nîmes

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. Rdeča vina

KRATEK OPIS

Vina z označbo „Costières de Nîmes“ so mirna vina, ki so na voljo kot rdeča in bela vina ter vina rosé.

Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

— Ob stekleničenju je vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinih največ:

rdeča vina (z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola): 3 g/l,

rdeča vina (z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola) : 4 g/l.

— Vina imajo najmanj 11,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

— Pri rdečih vinih spremenjena intenzivnost barve po jabolčno-mlečnokislinskem vrenju znaša najmanj 6.

— Vsebnosti skupnih kislin in hlapnih kislin pri rdečih vinih sta določeni v zakonodaji Unije.

— Rdeča vina so pridelana predvsem iz sort grenache noir N, mourvèdre N in syrah N.

Rdeča vina, pridelana večinoma iz sort grenache N in syrah N, so predvsem plod znanja in izkušenj proizvajalcev. Mlada vina, za katera so značilne arome rdečega jagodičja, imajo srednji potencial za staranje, na podlagi katerega se nato razvijejo bolj začimbne in rastlinske note. Vina, ki so elegantna, vendar strukturirana in uravnotežena, spadajo v veliko družino vin iz doline reke Rone.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 140

2. Vina rosé

KRATEK OPIS

— Vina imajo najmanj 11,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

— Ob stekleničenju je vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinih največ: 4 g/l.

— Pri vinih rosé je spremenjena intenzivnost barve največ 2.

— Poleg standardov za hlapne kisline in žveplov dioksid so tudi druga analitska merila v skladu z evropskimi predpisi.

— Vina rosé so pridelana predvsem iz sort grenache noir N, mourvèdre N in syrah N.

Vina rosé imajo običajno živahno barvo ter so zelo sveža in hkrati bogata, v pookusu pa se lepo ohranja aroma. Ponašajo se z aromami drobnega rdečega jagodičja in suhega sadja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 14,28

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 180

3. Bela vina

KRATEK OPIS

— Vina imajo najmanj 11,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

— Ob stekleničenju je vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinih največ: 4 g/l.

— Poleg standardov za hlapne kisline in žveplov dioksid so tudi druga analitska merila v skladu z evropskimi predpisi.

— Bela vina so pridelana predvsem iz sort grenache blanc B, marsanne B in roussanne B. So uravnotežena in lepo živahna, s cvetličnimi aromami, ki spominjajo na belo cvetje, in sadnimi aromami, ki spominjajo na agrume in sadje z belim mesom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 14,28

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 180

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 0,80 metra.

Vsak trs ima na voljo največ 2,50 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi.

— Rez se opravi pred 1. majem.

— Trsi se obrezujejo v kratko rez z največ šestimi rezniki na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi. Vendar se lahko trte pri kordonski gojitveni obliki royat obrezujejo na največ deset reznikov na trs s po enim očesom na reznik.

— Sorti syrah N in viognier B se lahko obrezujeta v rez na enojni guyot z največ desetimi očesi na trs, od tega z največ šestimi očesi na šparon in enim ali dvema nadomestnima reznikoma z največ dvema očesoma.

Namakanje se lahko dovoli.

2. Posebni enološki postopek

Pri proizvodnji vin rosé je uporaba oglja za enološko uporabo dovoljena za prešana mošt in mlado vino, ki je še v fazi vrenja, pri čemer je zgornja meja 20 % količine vina rosé, ki jo proizvajalec vina proizvede v zadevni trgatvi.

Poleg te določbe se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2 *Največji donosi*

1. Rdeča vina in vina rosé

66 hektolitrov na hektar

2. Bela vina

70 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija in obdelava vin potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Gard po uradnem geografskem kodeksu iz leta 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 in Vestric-et-Candiac.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *Informacije o geografskem območju*

Izraz *costière*, na katerem temelji geografsko območje kontrolirane označbe porekla AOC „Costières de Nîmes“, je geografski pojem, ki označuje prodnato in včasih valovito planoto, umeščeno med planjavo Vistrenque (depresija Nîmes z reko Vistre) na severozahodu, planjavama Gardon in Rhône na vzhodu ter planjavo Camargue na jugu. Ta planota z vrsto manjših gričev, ki se razprostira od severovzhoda proti jugozahodu, je dolga približno 40 km in široka okrog 15 km. Geografsko območje je tako razmejeno na ozemlju 24 občin departmaja Gard.

Za podnebje, ki je sredozemsko, sta značilna veliko letno število ur osončenosti, pri čemer je povprečje 2 700 ur, in poletno izrazito sušno obdobje. To podnebje je pod vplivom mistrala (hladnega, suhega in pogosto močnega severnega vetra), ki piha iz doline Rone, pa tudi blagodejnih svežih morskih vetrov z bližnje planjave Camargue, ki jih na območje *costière* zanese zaradi konvekcijskega učinka, povezanega z dvigovanjem zraka, segretega zaradi prodnatih tal. Z zmernim učinkom teh vetrov se povečuje temperaturna razlika med dnevom in nočjo.

Ob koncu terciarja in na začetku kvartarja je bila ronska kotlina prepredena z mogočnimi rekami in te so s seboj prinašale ogromne količine materiala, ki ga danes najdemo v obliki prodnatih plasti, pomešanih z rdečo peščeno glino. Ta najvišja in torej najstarejša raven sestavlja glavnino območja *costière*, ki je zaradi nje edinstveno kljub velikosti, zaradi katere velja za najbolj prostrano „villafrankcijsko teraso“ v Evropi. Tla so bolj ali manj globoka, zelo prodnata, bolj ali manj rdeča, odvisno od globine prehajanja gline v tla z odtekajočo vodo. Zaloge vode v tleh so dobre, vendar ne pretirane, poleg tega pa se tla hitro segrejejo.

8.2 *Informacije o kakovosti in značilnostih proizvodov*

V 20. letih prejšnjega stoletja so proizvajalci ustanovili združenje, da bi opredelili območje proizvodnje vin z območja Costières. Tako je bila julija 1942 vložena zahteva za priznanje označbe porekla razmejenega vina višje kakovosti (*appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*), leta 1986 pa je bila nato priznana kontrolirana označba porekla (*Appellation d'origine contrôlée*, AOC), najprej pod imenom „Costières du Gard“, od leta 1989 pa pod imenom „Costières de Nîmes“, kar je izraz za teraso, ki je podlaga geografskega območja.

Vinorodno območje leži na prehodu med pokrajino Languedoc in dolino Rone, v kateri zavzema najjužnejši del, in obsega približno 4 500 hektarov, kar v povprečju pomeni proizvodnjo 220 000 hektolitrov, ki jo sestavljajo rdeča vina (55 % proizvodnje), vina rosé (40 % proizvodnje) in v manjšem obsegu bela vina. Ta vina proizvaja 15 zadružnih kleti in približno sto zasebnih kleti.

Četrtina proizvodnje se proda zunaj nacionalnega ozemlja, od tega skoraj polovica zunaj Evropske unije, zlasti v Kanadi.

8.3 *Vzročna medsebojna povezava*

Območje *costière* izkorišča edinstven zgodovinski in geografski položaj na prehodu med zibelkama civilizacije vina, tj. Languedocom in Provanso, saj je obdano z zgodovinsko in kulturno bogatimi mesti Nîmes, Beaucaire ali Saint-Gilles, leži ob vznožju urgonskih grebenov in je ugnezdeno v „villafrankcijsko teraso“, ki z njim tvori celoto, ter tako ponuja vse, kar je skupnost proizvajalcev potrebovala, da je lahko poudarila svojevrstnost proizvodnje, ki je plod tradicionalnega znanja in izkušenj s poudarkom na izboljševanju kakovosti vin.

Značilnosti naravnih dejavnikov, ki pridejo do izraza pri tej proizvodnji, se kažejo v potencialu potrganega grozdja, ki ga ohranjajo vinogradniki, zlasti s pravili o trgatvi in prevozu potrganega grozdja, določenimi v specifikaciji proizvoda.

Natančno razmejene parcele za pridelavo grozdja ležijo na terasi, katere tla sestavljajo villafrankcijski prodniki, ki se lokalno imenujejo *gress*, primešani v peščeno matično podlago. S teh parcel voda optimalno odteka, zaloge vode pa so optimizirane, saj glinasta plast, lokalno imenovana *gapans*, zadržuje vodo v globini, kar pri rastlinah prepreči kakršen koli zastoj v zorenju v suhih in vročih poletnih obdobjih.

Mestoma večmetrska plast prodnikov zadržuje dnevno toploto in jo nato oddaja ponoči. Z zvišanjem dnevne temperature se tako ustvari temperaturna razlika, ki krepi konvekcijski učinek in prinaša morske vetrove s planjave Camargue. Tako povečana temperaturna razlika, ki je značilnost podnebja na geografskem območju, ohranja svežino in aromatično kompleksnost, suho in vroče poletno podnebje pa spodbuja dobro zorenje grozdja. Vsi ti naravni dejavniki v povezavi s pogostim pihanjem mistrala, ki omogoča koncentracijo bogate vsebnosti sladkorja v grozdju in omejuje razvoj glivičnih bolezni, spodbujajo stalnost vinogradniške proizvodnje na geografskem območju.

Skupnost proizvajalcev na podlagi skrbno razmejenega območja parcel ter tradicionalnega in prestrukturiranega sortnega sestava ohranja svojevrstnost proizvodnje, ki temelji na izmenjavi skupnega znanja in izkušenj, hkrati pa omogoča, da se izrazijo posamezne posebnosti.

Vsi zadevni partnerji so v želji, da bi z zaščito geografskega območja ter obveščanjem o kakovosti znanja, izkušenj in rastišča izboljšali ugled vin, v želji, da bi z upravljanjem življenjskega okolja pokrajina postala orodje razvoja in izboljšanja območja, ter v želji, da bi z ohranitvijo naravnih virov ohranili raznovrstnost živalstva in rastlinstva, sprejeli „krajinsko in okoljsko listino“, podpisano 5. julija 2007, ki je bila v okviru „mednarodne listine iz Fontevrauda“ priznana marca 2009.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za proizvodnjo in obdelavo vina, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2023 zajema ozemlje naslednjih občin:

— departma Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer in Tarascon,

— departma 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 in Vers-Pont-du-Gard.

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

(a) Pri označevanju vin z AOC se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

— gre za kraj, zaveden v katastru,

— je ta naveden v prijavi pridelka.

(b) Pri označevanju vin z AOC se lahko pod pogoji iz sporazuma med zadevnimi organi za zaščito in upravljanje navede večja geografska enota „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Ta navedba mora biti v istem vidnem polju kot vse obvezne navedbe ter mora biti natisnjena v enaki pisavi in barvi kot označba, po velikosti pa ne sme presegati dveh tretjin velikosti označbe.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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