C/2024/6179

15.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6179)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Datum för meddelandet: 25.7.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område och omedelbart närområde

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen för beteckningen ”Costières de Nîmes” har punkt 1 ”Geografiskt område” och punkt 3 ”Omedelbart närområde” ändrats, utan ytterligare ändringar, för att lägga till en hänvisning till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen, som ges ut av den franska nationella statistikbyrån Insee (*Institut national de la statistique et des études économiques*), och juridiskt säkerställa det geografiska områdets avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med samma hänvisning under rubrikerna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

2. Vinframställningsmetoder

I kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning, produktion, mognad, förpackning, lagring” av produktspecifikationen för beteckningen ”Costières de Nîmes” har punkt 1 d ”Vinframställningsmetoder och fysikalisk behandling” ändrats för att specificera att det enligt unionsregler är tillåtet att vid framställning av roséviner använda kol för oenologiskt bruk, för must och unga viner som fortfarande jäser från pressning, med en andel om högst 20 % av den totala volym rosévin som framställs av vinmakaren för den berörda skörden.

Det faktum att denna vinframställningsmetod är tillåten nämns under rubriken ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

3. Märkning

I kapitel I avsnitt XII ”Regler för presentation och märkning” av produktspecifikationen för beteckningen ”Costières de Nîmes” har punkt 2 ”Särskilda bestämmelser” ändrats för att inkludera reglerna för märkning med den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône”, såsom dessa anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Detta uttryck måste anges i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Denna ändring har lagts till under rubriken ”Ytterligare villkor – märkning” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Uppgifter om kontrollorganet**

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen, ”Uppgifter om kontrollorganet”, har uppdaterats så att där nu anges att kontroller av överensstämmelse med produktspecifikationen måste utföras utifrån en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende och som utsetts av den nationella inspektionsmyndigheten Inao.

Dessa uppdateringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Costières de Nîmes

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna med ursprungsbeteckningen ”Costières de Nîmes” är stilla röda viner, roséviner eller vita viner.

I de röda vinerna är halten äppelsyra högst 0,4 gram per liter vid buteljering.

— Vid buteljering har vinerna som högst följande halt av jäsbart socker (glukos och fruktos):

Röda viner (med en naturlig alkoholhalt på högst 14 volymprocent): 3 g/l

Röda viner med en naturlig alkoholhalt över 14 volymprocent: 4 g/l

— Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

— Efter malolaktisk jäsning har de röda vinerna en modifierad färgintensitet på minst 6.

— De röda vinernas totala syrahalt och halt av flyktiga syror ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

— De röda vinerna framställs främst av druvsorterna grenache noir N, mourvèdre N och syrah N.

De röda vinerna, som huvudsakligen framställs av druvsorterna grenache N och syrah N, speglar framför allt producenternas kunnande. När vinerna är unga kännetecknas de av aromer av röda bär. De är lämpliga för mellanlång lagring, under vilken aromerna utvecklas och blir kryddigare och gräsigare. Vinerna är eleganta, men strukturerade och balanserade, och tillhör den stora familjen av viner från Rhônedalen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 140

2. Roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

— Vid buteljering har vinerna som högst följande halt av jäsbart socker (glukos och fruktos): 4 g/l

— Rosévinerna har en modifierad färgintensitet på högst 2.

— Utöver halterna av flyktiga syror eller svaveldioxid följer även de övriga analytiska kriterierna unionslagstiftningen.

— Rosévinerna framställs främst av druvsorterna grenache noir N, mourvèdre N och syrah N.

Rosévinerna har i regel en klar färg och stor friskhet, men är samtidigt fylliga med stor aromatisk eftersmak. Doften kännetecknas av aromer av små röda bär och torkad frukt.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 14,28

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 180

3. Vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

— Vid buteljering har vinerna som högst följande halt av jäsbart socker (glukos och fruktos): 4 g/l

— Utöver halterna av flyktiga syror eller svaveldioxid följer även de övriga analytiska kriterierna unionslagstiftningen.

— De vita vinerna framställs huvudsakligen av druvsorterna grenache blanc B, marsanne B och roussanne B. Vinerna är balanserade och livfulla, med blommiga toner av vita blommor och fruktiga toner av citrus och vita frukter.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 14,28

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 180

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetoder

Tätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter och avståndet mellan stockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter.

Varje stock förfogar över en yta på maximalt 2,5 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna.

— Beskärningen genomförs före den 1 maj.

— Vinstockarna beskärs med högst sex kortskott per stock. Varje gren får ha högst två skott. Vinstockar som beskärs med cordon de Royat-metoden får dock beskäras med högst tio kortskott per stock, där varje gren får ha högst ett skott.

— Druvsorterna syrah N och viognier B får beskäras med enkel guyotbeskärning med högst tio skott per stock, varav högst sex skott på den långa grenen och en eller två korta årsgrenar med högst två skott vardera.

Bevattning kan tillåtas.

2. Särskilda oenologiska metoder

Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk, för must och unga viner som fortfarande jäser från pressning, med en andel om högst 20 % av den totala volym rosévin som framställs av vinmakaren för den berörda skörden.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens lagstiftning och i den franska lagen om jordbruk och fiske.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Röda viner och roséviner

66 hektoliter/hektar

2. Vita viner

70 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörden av druvor, vinframställning och vinberedning sker i följande kommuner i departementet Gard, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex: 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. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

Termen *costière*, som det geografiska område som omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Costières de Nîmes” kan härledas från, syftar på den steniga och på sina ställen kuperade högplatån mellan Vistrenque (den sänka i närheten av Nîmes som floden Vistre rinner igenom) i nordväst, Gardon- och Rhôneslätterna i öst och Camargueslätten i söder. Denna platå med sina många små kullar sträcker sig omkring 40 kilometer från nordost till sydväst och är omkring 15 kilometer bred. Det geografiska området omfattar därför 24 kommuner i departementet Gard.

Området har ett Medelhavsklimat med i genomsnitt hela 2 700 soltimmar om året, och mycket torra somrar. Klimatet påverkas av mistralvinden (en kall, torr och ofta hård nordlig vind) som blåser genom Rhônedalen, men gynnas av de friska havsbrisar från närbelägna Camargue som förs till området tack vare den konvektionseffekt som uppstår när luften värms upp av den steniga marken och stiger uppåt. Havsbrisarnas nedkylande effekt förstärker temperaturskillnaderna mellan dag och natt.

I slutet av tertiärtiden och i början av kvartärtiden genomströmmades Rhône-bäckenet av kraftfulla floder som drog med sig stora volymer material som finns kvar i form av stenlager uppblandade med rödlera. Det är denna högsta och således äldsta nivå som utgör större delen av platån och ger området dess unika särdrag, vilket trots sin storlek kallas för Europas största ”villafranchiska terrass”. Jordmånen är mer eller mindre djup, mycket stenig och mer eller mindre röd på grund av den lera som vattenavrinningen har fört med sig. Den utgör en god, men inte överdrivet stor, vattenreserv och värms snabbt upp.

8.2 *Uppgifter om produkternas kvalitet och egenskaper*

På 1920-talet skapade vinproducenterna en producentförening för att definiera produktionsområdet för ”Costières”-viner. I juli 1942 ingavs en ansökan om erkännande av ursprungsbeteckningen ”vin délimité de qualité supérieure” (som står för kvalitetsviner producerade inom ett geografiskt avgränsat område). Detta följdes 1986 av erkännande av en kontrollerad ursprungsbeteckning, först under namnet ”Costières du Gard” men sedan 1989 under namnet ”Costières de Nîmes”, som betecknar den terrass som utmärker det geografiska området.

Vinodlingarna är belägna mellan Languedoc och Rhônedalen, som de utgör den sydligaste delen av. Odlingarna omfattar 4 500 hektar och producerar i genomsnitt 220 000 hektoliter vin, uppdelat på röda viner (55 % av produktionen), roséviner (40 % av produktionen) och, mer sällsynt, vita viner. Vinerna produceras av 15 kooperativa vinkällare och ett hundratal privata vinkällare.

En fjärdedel av produktionen går på export, varav hälften exporteras till länder utanför EU, bland annat till Kanada.

8.3 *Samspel mellan de olika sambanden*

Det geografiska området ”Costière” gynnas av en historiskt och geografiskt unik situation. Området är beläget mellan vinkulturens två vaggor i form av Languedoc och Provence. Det avgränsas av historiskt och kulturellt betydelsefulla städer som Nîmes, Beaucaire och Saint-Gilles och ligger vid foten av berg av urgonisk kalksten och på den s.k. villafranchiska terrassen. Allt detta sammantaget gör att producenterna kan främja en produktion som bygger på traditionellt kunnande och sträva efter att optimera vinernas kvalitet.

Naturfaktorerna i samband med denna produktion kännetecknas av egenskaper som kommer till uttryck i vinmakarnas möjlighet att ta till vara druvskörden, särskilt genom de regler för skörd och transport av druvorna som fastställs i produktspecifikationen.

Skörden av de druvor som växer på terrassen sker i noga avgränsade jordbrukslotter. Jordmånen består av villafranchiskt grus, lokalt kallat *Gress*, som blandats till en sandgrund. Tack vare ett rikligt förekommande lerlager, lokalt kallat *Gapans*, har jordbrukslotterna optimala dräneringsförhållanden och en optimal vattenförsörjning. Lerlagret bevarar fukten i jorden och undviker på så sätt att plantans tillväxt hindras under de torra och varma somrarna.

De ibland flera meter djupa stenlagren lagrar värmen under natten och återför denna under natten. Höjningen av dagstemperaturen skapar således en värmeskillnad som förstärker konvektionseffekten och drar till sig havsbrisarna från Camargue. De kraftiga temperatursvängningar som kännetecknar det geografiska områdets klimat bevarar druvornas friskhet och komplexa arom, medan det torra och varma sommarklimatet gynnar en god druvmognad. Kombinationen av dessa naturfaktorer, tillsammans med mistralvindens frekvens, som säkerställer en hög sockerkoncentration i druvorna och minskar riskerna för svampsjukdomar, gynnar en långsiktig vinproduktion i det geografiska området.

Med hjälp av noggrant avgränsade jordbrukslotter och traditionella, återskapade druvsorter har producenterna lyckats bevara produktionens originalitet genom att dela med sig av sin samlade kunskap, vilket samtidigt möjliggör individuella uttryck.

För att stärka vinernas anseende genom att skydda det geografiska området och informera om kvaliteten på yrkesskickligheten och odlingsområdet, för att förvalta livsmiljön i syfte att göra landsbygden till ett verktyg för utveckling och förbättring av området och för att bevara naturresurserna genom att bevara den biologiska mångfalden av växter och djur, har samtliga berörda parter antagit en stadga för landskapsbilden och naturmiljön som undertecknades den 5 juli 2007 och erkändes inom ramen för den internationella Fontevraudstadgan i mars 2009.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon.

— Departementet 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.

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt

   — att det handlar om en registrerad plats, och

   — att denna plats nämns i skördedeklarationen.

b) Märkningen av viner med beteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône” enligt de villkor som anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Detta uttryck måste anges i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Länk till produktspecifikationen

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