

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 83/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„COSTIÈRES DE NÎMES”**PDO-FR-A0161-AM01****Data przekazania informacji: 8.12.2020 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Odmiany winorośli**

Zgodność odmiany winorośli oceniana jest, dla każdego koloru wina, w odniesieniu do wszystkich działek gospodarstwa przeznaczonych do produkcji wina ChNP „Costières de Nîmes”.

Organ ds. ochrony i zarządzania ChNP chce wprowadzić przepis dotyczący małych gospodarstw, w przypadku których nie jest możliwe przestrzeganie zasad dotyczących proporcji odmian winorośli w winnicy. W związku z tym, z wyjątkiem zasad określonych w specyfikacji produktu dotyczących proporcji odmian białych winogron w winach różowych, zasady dotyczące proporcji nie mają zastosowania do producentów winogron, którzy sami nie realizują winifikacji i w przypadku których całkowita powierzchnia uprawy (niezależnie od koloru wina) w obrębie określonej działki wynosi mniej niż 1,5 hektara dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Costières de Nîmes”.

2. Prowadzenie winnicy

W celu zachowania właściwości gleb, które stanowią zasadniczy element obszaru uprawy, wprowadza się odmienne praktyki rolnicze polegające określonym środkiem rolno-środowiskowym:

- zabronione jest chemiczne i mechaniczne odchwaszczanie miedzy,
- zabronione jest całkowite chemiczne odchwaszczanie działki,
- dostarczanie syntetycznego azotu mineralnego jest ograniczone do 30 jednostek na hektar rocznie,
- podczas sadzenia roślin zabronione jest stosowanie ściółek z tworzyw sztucznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Normy analityczne dotyczące win różowych

Intensywność barwy win różowych jest regulowana, a wartość intensywności barwy nie może przekraczać 2. Dolna granica intensywności koloru wynosząca 0,5 zostaje zniesiona, aby umożliwić produkcję jaśniejszych win różowych, które odpowiadają rynkowym oczekiwaniom konsumentów i jednocześnie są zgodne z profilem win o chronionej nazwie pochodzenia (ChNP).

4. Środki przejściowe

Środki przejściowe, których termin upłynął, zostają zniesione. Są to przepisy dotyczące harmonogramu dostosowania się do zasad sadzenia winorośli i średnich maksymalnych opłat z działki, którego termin, ustalony na okres zbiorów w 2018 r., został przekroczony.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Costières de Nîmes

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina czerwone

Wina objęte nazwą „Costières de Nîmes” obejmują czerwone, różowe i białe wina niemusujące.

W przypadku win czerwonych zawartość kwasu jabłkowego wynosi nie więcej niż 0,4 grama na litr na etapie pakowania.

— Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza następujących wartości:

Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %: 3 g/l

Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %: 4 g/l

— Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

— W przypadku win czerwonych wartość regulowanej intensywności barwy po fermentacji jabłkowo-mlekowej wynosi co najmniej 6.

— Kwasowość ogólna oraz kwasowość lotna win czerwonych są określone w przepisach wspólnotowych.

— Wina czerwone produkowane są głównie z odmian grenache noir N, mourvèdre N i syrah N.

Wina czerwone, produkowane głównie z odmian winorośli grenache N i syrah N, powstają przede wszystkim w oparciu o ekspercką wiedzę producentów. Młode wina charakteryzują się aromatem czerwonych owoców. Ich potencjał starzenia jest średni, a aromat ewoluuje, rozwijając bardziej korzenne i roślinne nuty. Są to wina wytworne, a zarazem dobrze zbudowane i zrównoważone. Należą do wielkiej rodziny win z Doliny Rodanu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

Wina różowe

- Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.
- Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza następujących wartości: 4 g/l
- W przypadku win różowych wartość regulowanej intensywności barwy wynosi co najmniej 2.
- Oprócz norm dotyczących kwasowości lotnej oraz dwutlenku siarki, pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.
- Wina różowe produkowane są głównie z odmian grenache noir N, mourvèdre N i syrah N.

Wina różowe cechują się zazwyczaj żywym kolorem i intensywną świeżością, zachowując jednocześnie głębię smaku i dużą trwałość w posmaku. Cechuje je aromat czerwonych owoców jagodowych i owoców suszonych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	14,28
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

Wina białe

- Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.
- Na etapie pakowania zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza następujących wartości: 4 g/l
- Oprócz norm dotyczących kwasowości lotnej oraz dwutlenku siarki, pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.
- Wina białe powstają przede wszystkim na bazie odmian grenache blanc B, marsanne B oraz roussanne B. Są one zrównoważone, rześkie, o nutach kwiatowych, przywodzących na myśl białe kwiaty, oraz owocowych, przypominających cytrusy i białe owoce.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	14,28
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może przekroczyć 2,5 metra, zaś między roślinami w tym samym rzędzie – 0,8 metra.

Maksymalna powierzchnia przeznaczona dla każdej rośliny wynosi 2,5 m². Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.

— Przcynanie wykonuje się przed 1 maja.

— Winorośle przycinane są krótko, na maksymalnie 6 czopów na łozę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka. Natomiast winorośle prowadzone w formie sznura skośnego Royat mogą być przycinane na maksymalnie 10 czopów na łozę, przy czym każdy z nich posiada jedno oczko.

— Winorośle odmiany syrah N i viognier B można przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie, w tym maksymalnie 6 oczek na długiej łozie oraz 1 do 2 czopów zastępczych o maksymalnie 2 oczkach.

Można zezwolić na nawadnianie.

Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b) Maksymalna wydajność

wina czerwone i różowe

66 hektolitry z hektara

wina białe

70 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gard: Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhau, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

7. Główne odmiany winorośli

grenache N

grenache blanc B

marsanne B

mourvèdre N – monastrell

roussanne B

syrah N – shiraz

8. Opis związku lub związków

Informacje na temat obszaru geograficznego

„Costière” to obszar geograficzny uprawy o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Costières de Nîmes”. Termin ten oznacza kamienisty płaskowyż, miejscami falisty, położony pomiędzy równiną Vistrenque (depresja Nîmes, a za nią rzeka Vistre) od północnego zachodu, równinami rzek Gardon i Rodan od wschodu oraz równiną Camargue od południa.

Płaskowyz ten obejmuje następujące po sobie niewielkie wzniesienia. Rozciąga się od północnego wschodu na południowy zachód na długości około 40 kilometrów i szerokości około 15 kilometrów. Jest to strefa geograficzna, która obejmuje swym zasięgiem 24 gminy położone w departamencie Gard.

Występuje tam klimat śródziemnomorski, cechujący się silnym rocznym nasłonecznieniem o średniej wynoszącej 2 700 godzin, jak również okresami letniej suszy. Klimat ten pozostaje pod wpływem mistralu (zimnego, suchego oraz często gwałtownego wiatru z północy) wiejącego od Doliny Rodanu, a zarazem korzystnie wpływają na niego świeże bryzy morskie z pobliskiego regionu Camargue, niesione nad obszarem „costière” poprzez efekt konwekcji związany z unoszeniem rozgrzanego powietrza przez kamienisty grunt. Łagodzący efekt bryz zwiększa amplitudę temperatury między dniem a nocą.

Pod koniec ery trzeciorzędu i na początku czwartorzędu dorzecze Rodanu obejmowało potężne rzeki, niosące znaczną ilość materiału, który utworzył warstwy żwiru otoczkowego zmieszanego z czerwoną piaszczystą gliną. Właśnie ta najwyższa, a zatem najstarsza warstwa geologiczna stanowi istotę „costière” i zapewnia jednolity charakter tego obszaru, mimo jego rozmiarów, dzięki którym uchodzi za największy taras z przełomu pliocenu i plejstocenu (fr. *terrasse villafranchienne*) w Europie. Gleba jest stosunkowo głęboka, bardzo kamienista, o mniej lub bardziej czerwonym zabarwieniu, w zależności od stopnia przemieszczania się gliny w głąb wraz ze spływającą wodą. Zawiera odpowiednie, lecz nie nadmierne zapasy wody i szybko się nagrzewa.

Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów

W latach 20. XX w. producenci powołali związek zawodowy w celu wyodrębnienia obszaru produkcji win „vins des Costières”. W następstwie tych działań w lipcu 1942 roku został złożony wniosek o przyznanie nazwy wina wysokiej jakości pochodzącego z wyznaczonego obszaru (fr. *appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*), a następnie o przyznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia w 1986 r., pierwotnie pod nazwą „Costières du Gard”, a następnie, w 1989 r. „Costières de Nîmes” w nawiązaniu do nazwy terasy stanowiącej podstawę obszaru geograficznego.

Winnica ta położona jest na pograniczu regionów Langwedocji i Doliny Rodanu, której stanowi najbardziej wysunięty na południe obszar. Zajmuje ona powierzchnię około 4 500 hektarów i produkuje średnio 220 000 hektolitrów wina, z czego 55 % stanowią wina czerwone, a 40 % różowe. Wina białe wytwarzane są w niewielkiej ilości. Produkcja ma miejsce w 15 wytwórniach spółdzielczych i około stu prywatnych.

Jedna czwarta win sprzedawana jest poza Francją, w tym blisko połowa poza granicami Unii Europejskiej, głównie w Kanadzie.

Związki przyczynowo-skutkowe

Położenie geograficzne i historia obszaru „costière” nadają mu unikalny charakter. Leży on na pograniczu dwóch kolebek cywilizacji winiarskiej – Langwedocji i Prowansji, oraz otoczony jest miastami o bogatej historii i kulturze, takimi jak Nîmes, Beaucaire czy Saint-Gilles. Swoją wyjątkowość zawdzięcza też położeniu u podnóża grzbietów urgońskich oraz osadzeniu na terasie z przełomu pliocenu i plejstocenu (*terrasse villafranchienne*), co zapewnia mu jednolitość. Wszystkie te elementy pozwoliły społeczności producentów podkreślić oryginalny charakter produkcji opartej na tradycyjnej eksperckiej wiedzy i dbałości o podnoszenie jakości win.

Zalety tych czynników naturalnych wykorzystywane są podczas procesu produkcji, a ich wyjątkowy charakter znajduje odzwierciedlenie w potencjale zbiorów, chronionym przez producentów poprzez specjalne zasady dotyczące sposobu zbierania i transportu, opisane w specyfikacji produktu.

Precyzyjnie wyznaczone działki do zbioru winogron położone są na terasie, którego grunt składa się ze żwiru z epoki przełomu pliocenu i plejstocenu, lokalnie zwanego „Gress”, wymieszanego z piaszczystą skałą macierzystą. Działki te posiadają optymalne warunki drenażu i system wodny usprawniony przez często występujące pokłady gliny, zwanej lokalnie „Gapans”, która zatrzymuje wodę w głębokich warstwach. Zapobiega to wstrzymywaniu wzrostu roślin podczas suchego i gorącego lata.

Warstwa otoczków, niekiedy kilkumetrowa, magazynuje ciepło w ciągu dnia, by uwolnić je w nocy. Narastanie ciepła w ciągu dnia wywołuje różnicę temperatur, co wzmacnia efekt konwekcji, przyciągając w ten sposób bryzę morską z regionu Camargue. Amplituda temperatur charakterystyczna dla klimatu w tej strefie geograficznej zostaje w ten sposób zwiększona, co pozwala zachować świeżość i złożoność aromatu, a suche i gorące lato sprzyja dojrzewaniu owoców. Wszystkie te czynniki naturalne, w połączeniu z częstym występowaniem mistralu, który sprzyja koncentracji cukru w winogronach i zapobiega grzybowym chorobom roślin, korzystnie wpływają na stabilność produkcji wina w opisywanym obszarze geograficznym.

Spółeczność producentów wina działa na precyzyjnie wyznaczonych działkach rolnych i opiera się na tradycyjnych i odtworzonych odmianach. Chroni tym samym oryginalny charakter procesu produkcji i dzieli się wspólną wiedzą ekspercką, jednocześnie pozwalając na wyrażanie indywidualności.

W trosce o renomę win wspomagana przez ochronę obszaru geograficznego oraz przez informowanie o jakości lokalnego terenu uprawy i wiedzy eksperckiej, w trosce o zarządzanie środowiskiem naturalnym, które pomoże uczynić z krajobrazu narzędzie rozwoju i doskonalenia terytorium, w trosce o zachowanie zasobów naturalnych w postaci różnorodnej fauny i flory, wszyscy zaangażowani w sprawę partnerzy opracowali „Kartę Krajobrazu i Środowiska” („Charte paysagère et environnementale”), podpisaną dnia 5 lipca 2007 r., włączoną w marcu 2009 r. do międzynarodowej karty „Charte internationale de Fontevraud”.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji winogron i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer i Tarascon;

— w departamencie 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 i Vers-Pont-du-Gard.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

a) Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

b) Etykiety win opatrzonych kontrolowaną mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-30696315-75fd-4fdf-9d25-7274e3e529db
