



C/2024/6179

15.10.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3  
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/6179)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM02

Data przekazania informacji: 25.7.2024

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Costières de Nîmes” uzupełniono bez zmian w pkt „IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności – ppkt 1 – Obszar geograficzny i ppkt 3 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny”, jak również w punkcie „wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

**2. Praktyki enologiczne**

Rozdział I specyfikacji nazwy „Costières de Nîmes” uzupełniono w jej pkt „IX Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie” – d) *Praktyki enologiczne i obróbka fizyczna*, aby doprecyzować, że w produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone, zgodnie z przepisami unijnymi, w odniesieniu do moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w stadium fermentacji, w proporcji nie większej niż 20 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru.

Zezwolenie na stosowanie tej praktyki enologicznej jest wymienione w punkcie dotyczącym specyficznych praktyk enologicznych w jednolitym dokumencie.

**3. Etykietowanie**

Rozdział I specyfikacji nazwy „Costières de Nîmes” został uzupełniony w pkt „XII – Zasady prezentacji i etykietowania” (pkt 2) *Przepisy szczególne* – w celu włączenia przepisów dotyczących etykietowania, jeśli chodzi o oznaczenia większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” zgodnie z warunkami określonymi w umowie podpisanej między różnymi zainteresowanymi organami ochrony nazwy i zarządzania nią. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Zmianę tę uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe – Etykietowanie” w zaktualizowanym jednolitym dokumencie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Odniesienie do organu kontrolnego

W rozdziale III specyfikacji produktu zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego”, aby uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji produktu jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

Costières de Nîmes

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr° 2009

#### 4. Opis wina lub win

1. Wina czerwone

#### ZWIĘZŁY OPIS

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 cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): 140

## 2. Wina różowe

### ZWIĘZŁY OPIS

- 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 unijnymi.
- 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 cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter): 14,28
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): 180

## 3. Wina białe

### ZWIĘZŁY OPIS

- 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 unijnymi.
- 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 cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter): 14,28
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): 180

## 5. **Praktyki winiarskie**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

#### 1. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń 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.

Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m<sup>2</sup> powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.

— Cięcie wykonuje się przed 1 maja.

— Winorośle przycinane są krótko, na maksymalnie 6 czopów na łożę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka. Natomiast winorośle prowadzone w formie sznura skośnego Royat mogą być przycinane na maksymalnie 10 czopów na łożę, 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 łożu, w tym maksymalnie 6 oczek na długiej łożu oraz 1 do 2 czopów zastępczych o maksymalnie 2 oczkach.

Można zezwolić na nawadnianie.

#### 2. *Szczególne praktyki enologiczne*

W produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone dla moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w stadium fermentacji, w proporcji nie większej niż 20 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru.

Poza powyższym przepisem w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach unijnych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

#### 1. wina czerwone i różowe

66 hektolitrow z hektara

#### 2. Wina białe

70 hektolitrow z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gard, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2023 r.: Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, 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. **Odmiana(-y) winorośli**

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 związku(-ów)

### 8.1. 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. Płaskowyż 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.

### 8.2. 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 hektolitrow 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.

### 8.3. Zależności przyczynowe

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 otoczek, 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 wspomaganą 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 paysage 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)**

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2023 r.:

— departament Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— departament 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.

*Etykietowanie*

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 opatrzonej tą kontrolowaną nazwą pochodzenia 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. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-6c0260e8-3690-4c85-911c-6e57fdf3b94b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6c0260e8-3690-4c85-911c-6e57fdf3b94b)

---