C/2025/455

21.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/455)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Crémant de Die“

PDO-FR-A0487-AM02

Teate kuupäev: 21.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Märgistus

Tootespetsifikaadi I peatüki XII punkti „Turustamise ja märgistamise eeskirjad“ alapunkti 2 „Erisätted“ on täiendatud, et lisada suurema geograafilise üksuse „Vignobles de la Vallée du Rhône“ märkimise eeskirjad vastavalt asjaomaste kaitse- ja haldusasutuste vahel sõlmitud kokkuleppes sätestatud tingimustele. Märge peab olema ülejäänud kohustuslike märgetega samas nägemisväljas ning see peab olema trükitud sama graafilise kujuga ja sama värvi tähtedega nagu toote nimetus, kuid ei tohi olla suurem kui kaks kolmandikku nimetusest.

See muudatus lisatakse ka koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

2. Geograafiline piirkond

Tootespetsifikaadi I peatüki IV punkti „Piirkonnad, kus eri toiminguid tehakse“ alapunkti 1 „Geograafiline piirkond“ on täiendatud, et ajakohastada ja parandada kommuunide nimesid ilma geograafilist piirkonda muutmata.

Kommuunide Aix-en-Diois ja Molière-Glandaz nimed on jäetud välja. Lisatud on kommuuni Solaure en Diois nimi.

Sama kommuunide nimede parandus tehakse ka koonddokumendi punktis „Geograafiline piirkond“.

3. Viited kontrolliasutusele

Tootspetsifikaadi III peatüki II osa „Viited kontrolliasutusele“ on ajakohastatud täpsustamaks, et tootespetsifikaadi järgimist kontrollitakse heakskiidetud kontrollikava alusel ning seda teeb kontrolliasutuse INAO (Institut National de l’Origine et de la Qualité) delegeeritud kolmas isik, kes tagab pädevuse, erapooletuse ja sõltumatuse.

See ajakohastamine ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus(ed)

Crémant de Die

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega „Crémant de Die“ on hõlmatud valged kvaliteetvahuveinid. „Crémant de Die“ on valmistatud sortidest „Clairette B“ (põhisort) ning teisestest sortidest „Aligoté B“ ja „Muscat à petits grains B“.

— Viinamarjasordi „Clairette B“ osakaal viinamarjasortide seas peab olema vähemalt 55 %. – Viinamarjasordi „Aligoté B“ osakaal viinamarjasortide seas peab olema vähemalt 10 %. – Viinamarjasordi „Muscat à petits grains B“ osakaal viinamarjasortide seas peab olema 5–10 % ja kuni 10 % kuvee mahust.

— Viinamarjade suhkrusisaldus ühe liitri viinamarjavirde kohta peab olema üle 144 grammi.

— Veinid valmistatakse klaaspudelites toimuva teise kääritamise teel.

— Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti.

— Pärast pursatamismeetodi (*dégorgement*) kasutamist on veinide süsinikdioksiidi ülerõhk temperatuuril 20 °C vähemalt 3,5 atmosfääri.

— Pärast kääritamisel kasutatava kiirendi (*liqueur d'expédition*) lisamist on fermenteeritava suhkruna väljendatud suhkrusisaldus kuni 15 grammi liitri kohta.

— Villitud veinide puhul ei ületa veinivirde rikastamise korral veinide alkoholisisaldus 13,5 mahuprotsenti.

— Muude analüütiliste kriteeriumide puhul järgitakse Euroopa Liidu õigusnormides kindlaks määratud piirnorme.

Sellel peenel vahuveinil on väga puuviljased aroominüansid ja iseloomulikud valgete lillede noodid, mis eristavad seda teistest Diois' piirkonnas valmistatud kvaliteetvahuveinidest.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 10

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Viljelustavad

Viljelustava

a) Istutustihedus

— Iga viinapuu maksimaalne kasvuala on 2,20 ruutmeetrit; see pindala saadakse, korrutades ridadevahelise kauguse tüvedevahelise kaugusega.

— Ridade vahekaugus on kuni 2,50 meetrit.

— Samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa on üle 0,80 meetri ja kuni 1,50 meetrit.

b) Tagasilõikamise eeskirjad

Viinapuud lõigatakse kas Guyot' vormi meetodil või võrsete lühikeseks lõikamise meetodil (Royat' nöörpuu vorm), nii et viinapuule jääb kuni 12 punga.

c) Niisutamine

Niisutamine võib olla lubatud.

d) Saagikoristus

— Veinid valmistatakse käsitsi korjatud viinamarjadest.

— Viinamarjade korjamise ja pressimise vaheline aeg peab olema võimalikult lühike; see ajavahemik ei tohi mingil juhul olla pikem kui 24 tundi äsjakorjatud saagi puhul, mida veetakse kastides või kaubaalustes, ning 6 tundi, kui saaki transporditakse viinamarjakoristuskonteinerites.

— Saagi transportimiseks kasutatavate mahutite kõrgus on 0,60 meetrit või alla selle. Üle 0,60 m kõrgustel viinamarjakoristuskonteineritel on mittehermeetiline vahepõrand, mis on paigutatud viinamarjakoristus-konteineri ülemisest äärest 0,60 m kaugusel.

2. Veinivalmistamise eritavad

Veinivalmistuse eritava

a) Veinivalmistustavade puhul tuleb kinni pidada liidu tasandil ning maaelu ja merekalapüügi seadustikuga (*code rural et de la pêche maritime*) kehtestatud kohustustest.

b) Pressimiskohad peavad vastama saagi vastuvõtmise, pressimisseadmete ja presside, presside laadimise, mahlade fraktsioneerimise ja hügieeni kriteeriumidele, nagu on kehtestatud tootespetsifikaadis.

c) Kontrollitud päritolunimetusega veinide tootmiseks ette nähtud baasveinide valmistamisel saadakse 150 kg viinamarjadest kuni 100 liitrit virret.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine, veinivalmistamine, laagerdumine, valmimine ja pakendamine toimub Drôme'i departemangu järgmise 31 kommuuni territooriumil: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny, Véronne.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

Aligoté B

Clairette B

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Geograafiline piirkond asub Valence'i omavalitsuse kaguosas. Vercorsi lõunaosas, Drôme'i jõe orus, kliimas, mida juba iseloomustavad Vahemere mõjud ja mida omakorda mõjutab mägede lähedus, on välja kujunenud viinamarjaistandused, kuhu on istutatud peamiselt lõunapoolseid viinamarjasorte „Muscat à petits grains B" ja „Clairette B".

Inimesed on suutnud neid sorte piirkonnale vastavalt kohandada, leidnud neile parima kasvupaiga merglit või lubjakivi sisaldavatel muldadel, mida esineb nn terrassidel (*serres* – kohalik nimetus reljeefide ja küngaste tähistamiseks) ja päikesele hästi avatud mäenõlvadel. Piirkonna keeruline olukord ja füüsilised piirangud on võimaldanud viinamarjakasvatajatel omandada kogemusi ja oskusteavet nende sortide kohandamisel vastavalt eri olukordadele. Mergli- ja lubjakiviladestusi sisaldavasse nn musta mulda sobib sortidest kõige paremini „Muscat à petits grains B", mis ammutab sealt maitserohkuse, struktuuri ja tugeva aroomi; kivises mullas, mis on tekkinud kvaternaari ajastul, uhtkuhikutel ja lubjakivimassiivide jalamil olevatel rusukalletel, kasvatatakse kõige sagedamini sorti „Clairette B". Klimaatiliselt on see viimane piir, kus Provence'ile tüüpiline sort veel küpseks saab ning see tagab veinile happesuse ja peene aroomi, mis on nii vahuveinide kui ka vaiksete veinide jaoks väga vajalik.

Lähtuvalt erinevatest veinivalmistamise meetoditest, on tootjad loonud põlvkondade jooksul oma meetodi vahuveinide tootmiseks. Olles omandanud nn esivanemate meetodina kirjeldatud meetodi, hakkasid nad kasutama pudelis toimuva teise kääritamise meetodit, kohandades seda toote „Crémant de Die" tootmiseks. Selle tootmistehnoloogia kohaselt peavad kõik viinamarjade tootmisetapid alates viinamarjade korjamisest kuni sette eemaldamiseni toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

Hoolimata sellest, et viinamarjaistandused olid olemast ja tootel oli kindel maine juba ammustest aegadest, piirdus Die veini turustamine pikka aega kohaliku tasandiga, kuna ühendusteede olukord ei olnud kiita. 15.–18. sajandini tarbiti vahuveini peamiselt kohapeal või lähedal asuvates mägedes (Diois, Devoly, Trièves ja Vercors). Veini tuntust lähedalasuvates piirkondades näitab 1748. aasta tekst, milles viidatakse kliendi soovile saada veini Mensist (Trièvesi kommuun): „... Nagu ma tean, peatatakse veini Clerete de Die, eriti selle parema variandi puhul, käärimine alati enne selle tegelikku lõppemist".

Aastal 1781 kirjutas FAUJAS DE SAINT-FONDS oma raamatus „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné" järgmist: „selles provintsis on veine, millel on väga hea maine, näiteks Die vahuvein...".

Alates 1825. aastast ühines Die's asuv kaupmees (kaubamaja JOUBERT ja BERNARD) oma isa äritegevusega (parknahad) ja hakkas müüma oma ja viinamarjakasvatajatelt ostetud veine. Veine müüdi kõigepealt Die linna ümbruskonnas ja seejärel Diois' kommuunide varustamiseks. Ettevõte lõi õitsele, ostis kokku viinamarju ning saatis valminud veini 110 liitristes mahutites edasi Nîmesi, Grenoble'isse, Avignoni, Privasi jne. Kuid vedu oli pikk ja ohtlik ning sageli vein riknes või ei jõudnud üldse sihtkohta.

Enne kohaliku veinitoodangu tunnustamist riiklikul tasandil tuli oodata aega, mil Drome'i org ei olnud enam enklaav, olukord muutus 1885. aastal, kui avati raudteelõik, mis ühendas Die'd suure Pariis–Marseille' liiniga.

Mõnikord oli tuntus seotud ka geograafilise piirkonna sektoritega, mõnikord konkreetse omavalitsusüksusega. Näiteks kirjutas A. LACROIX 1924. aastal oma raamatus „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon" järgmist: „Peaaegu kogu piirkonda hõlmava kaljuse kõrgendiku läänenõlval küpseb päikese käes viinamari, millest saab väga meeldivat valget vahuveini, mida nimetatakse Barsaci veiniks."

Sel ajal tähistas nimetus „Clerete" mitmesuguseid valgeid veine (vaiksed veinid ja vahuveinid, mida valmistati osaliselt kääritatud viinamarjavirdest või baasveinist jne), mida valmistati alati sordist „Muscat à petits grains B" ja „Clairette B", ehkki nende suhe veinides oli väga erinev.

Kooskõlas vahuveinide kvaliteedi ja originaalsuse parandamise riikliku poliitikaga, mis põhines täpsemalt määratletud tehnilistel eeskirjadel, eelkõige sortide, saagikoristuse ja korjamise, pressimise ja tootmise osas, toodi 1993. aastal Diois' vahuveinide seas esile kontrollitud päritolunimetus „Crémant de Die". Sel viisil toodetud peenel vahuveinil olid väga puuviljased aroominüansid ja iseloomulikud valgete lillede noodid, mis eristasid seda teistest Diois' piirkonnas valmistatud vahuveinidest.

Pärast seda, kui 20. sajandi alguses väiketootmine (lipud, kirjatarbed ja siid) hääbus, sai Diois' viinamarjakasvatuste tegevusest 2010. aastal oru peamine majandustegevus.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistus

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kõik vabatahtlikud märked, mille kasutamist võivad liidu sätete alusel reguleerida liikmesriigid, kirjutatakse märgisele tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt, laiuselt ega paksuselt) üle kahe korra suuremad kui tähed, millega on kirjutatud kontrollitud päritolunimetus.

Kaitstud päritolunimetusega veinide märgistusel võib osutada suuremale geograafilisele piirkonnale Vignobles de la Vallée du Rhône (Rhône'i oru viinamarjakasvatusala) tingimustel, mis on nähtud ette asjaomaste kaitse- ja haldusasutuste vahel sõlmitud kokkuleppes.

Märge peab olema ülejäänud kohustuslike märgetega samas nägemisväljas ning see peab olema trükitud sama graafilise kujuga ja sama värvi tähtedega nagu toote nimetus, kuid ei tohi olla suurem kui kaks kolmandikku nimetusest.

Pakendamine

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

a) Kõik viinamarjade tootmisetapid alates viinamarjade korjamisest kuni sette eemaldamiseni peavad toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

b) Veinid villitakse geograafilises piirkonnas, sest neid valmistatakse teisese kääritamisega pudelis.

c) Villimine klaaspudelitesse, milles toimub teine käärimine, leiab aset alates saagikoristusele järgnevast 1. detsembrist.

d) Veine turustatakse tarbijale pärast vähemalt kaheteistkümne kuu pikkust laagerdamisperioodi, arvestatuna villimiskuupäevast.

Link tootespetsifikaadile

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0