C/2025/455

2025 1 21

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/455)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Crémant de Die“

PDO-FR-A0487-AM02

Pranešimo data: 2024 10 21

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Ženklinimas

Specifikacijos I skyriaus XII skirsnio „Pateikimo ir ženklinimo taisyklės“ 2 dalis „Specialiosios nuostatos“ papildoma vynų ženklinimo stambesnio geografinio vieneto žyma „Vignobles de la Vallée du Rhône“ pagal įvairių atitinkamų apsaugos ir valdymo įstaigų pasirašytoje sutartyje nustatytas sąlygas taisyklėmis. Ši žyma turi būti tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visos kitos privalomos žymos, ir spausdinama to paties grafinio dizaino ir spalvos šriftu, kaip ir nuoroda. Šios žymos matmenys negali viršyti dviejų trečdalių nuorodos matmenų.

Atitinkamai patikslinama bendrojo dokumento dalis „Papildomos sąlygos“.

2. Geografinė vietovė

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 dalis „Geografinė vietovė“ papildoma: atnaujinami ir ištaisomi komunų pavadinimai. Geografinės vietovės teritorija nekeičiama.

Išbraukiami Eks an Diua ir Moljero Glandazo komunų pavadinimai. Įtraukiamas Soloro an Diua pavadinimas.

Šių komunų pavadinimai ištaisomi ir bendrojo dokumento dalyje „Nustatyta geografinė vietovė“.

3. Kontrolės įstaigos duomenys

Specifikacijos III skyriaus II dalis „Kontrolės įstaigos duomenys“ atnaujinama siekiant patikslinti, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kontroliuoti kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis atnaujinimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Pavadinimas (-ai)

Crémant de Die

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

GLAUSTAS APRAŠYMAS

SKVN „Crémant de Die“ žymimi baltieji rūšiniai putojantys vynai. Vynai „Crémant de Die“ gaminami iš pagrindinės veislės „Clairette B“ ir antrinių veislių ‘Aligoté B ir „Muscat à petits grains B“ vynuogių.

— Veislė „Clairette B“ sudaro ne mažiau kaip 55 proc. visų veislių. Veislė „Aligoté B“ sudaro ne mažiau kaip 10 proc. visų veislių. Veislė „Muscat à petits grains B“ sudaro 5–10 proc. visų veislių ir ne daugiau kaip 10 proc. kiuvė tūrio.

— Vynuogių cukraus kiekis – didesnis kaip 144 g cukraus 1 litre misos.

— Vynai išgaunami po antrinės fermentacijos stikliniuose buteliuose.

— Tai – vynai, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 9 %.

— Po nuosėdų pašalinimo vynų anglies dioksido viršslėgis, išmatuotas 20 °C temperatūroje, yra bent 3,5 atm.

— Po *expedition liqueur* įpylimo vynų saldumas, išreikštas fermentuojamų cukrų kiekiu, yra ne didesnis kaip 15 g/l.

— Po misos sodrinimo išpilstytų vynų faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %.

— Kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Šiam subtiliam putojančiam vynui būdingi labai vaisiški ir baltųjų gėlių pokvapiai, kurie jį skiria iš kitų gaminamų rūšinių putojančių vynų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 150.

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vyno gamybos metodai*

1. Auginimo praktika

Auginimo praktika

a) Sodinimo tankumas

— Kiekvienam sodiniui skiriamas ne didesnis kaip 2,20 m^2 plotas. Toks plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių.

— Atstumas tarp vynmedžių eilių – ne didesnis kaip 2,50 m.

— Atstumas tarp tos pačios eilės vynmedžių sodinių – ne mažesnis kaip 0,80 m ir ne didesnis kaip 1,50 m.

b) Genėjimo taisyklės

Vynmedžiai genimi Giujo kordonu arba trumpai (Ruaja kordonu), ant kiekvieno sodinio paliekant ne daugiau kaip po 12 pumpurų.

c) Drėkinimas

Vynuogyną leidžiama drėkinti.

d) Derlius

— Vynai gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis.

— Laikotarpis nuo vynuogių nuskynimo iki išspaudimo turi būti kuo trumpesnis. Šis laikotarpis jokiu būdu negali viršyti 24 val., jei derlius gabenamas dėžėse ir paletėse, ir 6 val., jei derlius gabenamas jam nuimti skirtose priekabose.

— Vynuogių derliui gabenti skirtose talpyklose vynuogių sluoksnis turi būti ne aukštesnis kaip 0,60 m. Didesnio kaip 0,60 m aukščio priekabose 0,60 m atstumu nuo viršutinio priekabos krašto turi būti įrengtos vandeniui laidžios netikros grindys.

2. Specifiniai vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

a) Vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

b) Spaudyklos turi atitikti specifikacijoje nustatytus vynuogių derliaus priėmimo, spaudimo įrenginių ir presų, presų pakrovimo, sulčių atskyrimo ir higienos kriterijus.

c) Baziniams vynams, skirtiems vynų, kurie gali būti žymimi saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai, taikoma 100 l misos iš 150 kg vynuogių riba.

5.2. *Didžiausia išeiga*

70 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi Dromo departamento 31 komunos teritorijoje: 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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Aligoté B“

„Clairette B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Geografinė vietovė plyti Valensijos komunos pietryčiuose. Vynuogynas įveistas Verkoro pietuose, Dromo slėnyje, kur vyrauja Vidužemio jūros įtakos, kurią mažina gretimi kalnai, veikiamas klimatas. Jame daugiausia auginamos pietinių veislių „Muscat à petits grains B“ ir „Clairette“ vynuogės.

Žmonėms pavyko šias veisles optimaliai pritaikyti prie iškilumose (vietinių vadinamose šiltnamiais) ir pralaidžiuose palankios ekspozicijos kalvų šlaituose glūdinčio mergelio arba klinčių dirvožemio. Permainos ir fizinės kliūtys sudarė vynuogininkams sąlygas sukaupti patirties ir žinių, kaip šias veisles pritaikyti prie skirtingų vietų. Pavyzdžiui, juodžemis (skalūninio arba kalkinio mergelio dirvožemis) labiausiai tinka auginti veislės „Muscat à petits grains B“ vynuoges – ji suteikia vynams tirštumo, struktūros ir aromatų stiprumo, o akmeningesniame kvartero terasų, kūginių sąnašų ir po klintinėmis keteromis susikaupusių nuobirų dirvožemyje dažniausiai auginamos veislės „Clairette B“ vynuogės. Čia vyraujančios oro sąlygos dar tinkamos šios tipiškos Provanso veislės vynuogėms sunokti. Dėl šios priežasties iš jų gaminamas putojantis arba neputojantis vynas įgauna reikalingų rūgščių, subtilių aromatų.

Ilgainiui gamintojai ištobulino įgūdžius, reikalingus putojantiems vynams įvairiomis gamybos technikomis gaminti. Įvaldę senovinį gamybos metodą, jie išmoko taikyti vynams „Crémant de Die“ gaminti pritaikytą antrinės fermentacijos buteliuose metodą. Pagal šį metodą visi gamybos veiksmai – nuo vynuogių derliaus ėmimo iki nuosėdų šalinimo ir išpilstymo – atliekami geografinėje vietovėje.

Nors apie vynuogyną ir gerą iš jame užaugintų vynuogių gaminamo produkto vardą byloja dar Antikos šaltiniai, ilgą laiką garso apie Di vyną sklaidą stabdė prasti susisiekimo keliai. Antai XV–XVIII a. šis putojantis vynas daugiausia būdavo vartojamas vietoje arba gretimų kalnų (Diua, Devoliui, Trjevo ir Verkoro) apylinkėse. Gerą vyno vardą gretimuose regionuose, panašu, patvirtina ir 1748 m. dokumentas, kuriame kalbama apie tai, kad vyno užsisakė klientas iš Menso (Trjevo komuna): „[...] Man žinoma, kad „Clerete de Die“, ypač gerojo, fermentacija visada nutraukiama pirma laiko“.

1781 m. Faujas De Saint-Fonds savo veikale „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné“ rašė: „šioje provincijoje dar yra gerą vardą pelniusių vynų, pavyzdžiui, putojantis Di vynas“.

1825 m. Di įsisteigęs pirklys (įmonė „Joubert et Bernard“) ėmė pardavinėti ne tik savo tėvo prekes (išdirbtas odas), bet ir vynus, pagamintus savo ūkyje ir supirktus iš kitų vyndarių. Iš pradžių vynai būdavo parduodami gretimose apylinkėse, Di mieste, o vėliau tiekiami Diua komunoms. Įmonė suklestėjo, ėmė supirkinėti vynuoges, o pagamintą vyną pradėjo siųsti 110 l talpos induose dar toliau – į Nimą, Grenoblį, Avinjoną, Priva ir kt. Tačiau gabenti vyno siuntas užtrukdavo ir buvo pavojinga – neretai jos pirkėjus pasiekdavo apgadintos arba visai jų nepasiekdavo.

Tik 1885 m., kai, nutiesus Di su svarbia Paryžiaus–Marselio linija jungiantį geležinkelį, Dromo slėnis išsiveržė iš kalnų apsupties, ši unikali vyno produkcija pripažinta visoje šalyje.

Apie šį vyną kai kuriose geografinės vietovės vietose ar komunose žinota daugiau. Pavyzdžiui, 1924 m. A. Lacroix savo veikale „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon“ rašė: „Ant beveik visą šią vietovę užimančio uolų masyvo vakarinio šlaito saulėje noksta vynuogės, iš kurių gaminamas itin malonaus skonio baltasis putojantis vynas, vadinamas „Barsac“.“

Tuo metu terminu „Clerete“ vadinti įvairūs baltieji vynai (putojantys ir neputojantys vynai, gaminti iš dalinai fermentuotos misos, bazinio vyno ir kt.). Jie visada būdavo gaminami iš veislių „Muscat à petits grains B“ ir „Clairette B“ (itin skirtingomis proporcijomis).

1993 m., vadovaujantis nacionaline putojančių vynų kokybės ir originalumo didinimo politika ir remiantis tiksliau apibrėžtomis techninėmis taisyklėmis, visų pirma taisyklėmis, susijusiomis su vynuogių veislėmis, derliaus nuėmimu ir gabenimo, vynuogių spaudimu ir fermentavimu, vienam iš Diua putojančių vynų teisiškai suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Crémant de Die“. Šiam subtiliam putojančiam vynui būdingi labai vaisiški ir baltųjų gėlių pokvapiai, kurie jį skiria iš kitų Diua gaminamų putojančių vynų.

XX a. pradžioje išnykus smulkiajai (tekstilės, popieriaus ir šilko) pramonei, 2010 m. pagrindinę ekonominę slėnio veiklą sudarė visų Diua vynų gamyba.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Papildomi užrašai, kurių naudojimą pagal Bendrijos teisės nuostatas gali reglamentuoti valstybės narės, etiketėse rašomi rašmenimis, kurių dydis (aukštis, plotis ar storis) ne didesnis nei dvigubas rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėje gali būti nurodomas didesnis geografinis vienetas „Vignobles de la Vallée du Rhône“, jei laikomasi atitinkamų nuorodos apsaugos ir valdymo organizacijų pasirašytos sutarties sąlygų.

Ši žyma turi būti tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visos kitos privalomos žymos, ir spausdinama to paties grafinio dizaino ir spalvos šriftu, kaip ir nuoroda. Šios žymos matmenys negali viršyti dviejų trečdalių nuorodos matmenų.

Išpilstymas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga:

Išpilstoma nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

a) Visi gamybos veiksmai – nuo vynuogių derliaus ėmimo iki nuosėdų šalinimo – atliekami geografinėje vietovėje.

b) Atsižvelgiant į tai, kad vynas išgaunamas po antrinės fermentacijos buteliuose, jis išpilstomas geografinėje vietovėje.

c) Į stiklinius butelius, kuriuose vyksta antrinė fermentacija, vynai pradedami pilstyti gruodžio 1 d. po derliaus nuėmimo.

d) Vynai pateikiami rinkai praėjus ne trumpesniam kaip 12 mėnesių brandinimo laikotarpiui nuo išpilstymo į butelius datos.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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