C/2025/455

21.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/455)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Paziņojuma datums: 21.10.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Marķējums**

Specifikācijas I nodaļas XII punkta “Noformēšanas un marķēšanas noteikumi” 2. apakšpunkts “Īpaši noteikumi” ir papildināts, tajā iekļaujot noteikumus par lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukuma “Vignobles de la Vallée du Rhône” norādīšanu marķējumā saskaņā ar nosacījumiem, kuri norādīti vienošanās dokumentā, ko parakstījušas dažādās attiecīgās aizsardzības un pārvaldības struktūras. Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā stilā un krāsā kā cilmes vietas nosaukuma rakstzīmēm, turklāt tās izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma izmēriem.

Šis grozījums ir pārņemts arī vienotā dokumenta punktā “Papildu nosacījumi”.

2. **Ģeogrāfiskais apgabals**

Specifikācijas I nodaļas IV punkts “Apgabali un zonas, kurās tiek veiktas dažādas darbības” 1. apakšpunkts “Ģeogrāfiskais apgabals” ir papildināts, atjaunojot un labojot pašvaldību nosaukumus, bet pašu ģeogrāfisko apgabalu nemainot.

Pašvaldību nosaukumi *Aix-en-Diois* un *Molière-Glandaz* ir svītroti. Ir pievienots pašvaldības nosaukums *Solaure en Diois*.

Šis pašvaldību nosaukumu labojums ir pārņemts arī vienotā dokumenta punktā “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”.

3. **Atsauce uz pārbaudes struktūru**

Specifikācijas III nodaļas II punkts “Atsauces uz pārbaudes struktūru” ir atjaunināts, norādot, ka specifikācijas ievērošanas pārbaudi veic, pamatojoties uz apstiprinātu pārbaudes plānu, un to īsteno trešās puses struktūra, kas, saņēmusi Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*Institut National de l’Origine et de la Qualité – INAO*) pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Crémant de Die

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

ĪSS APRAKSTS

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu (KCVN) "Crémant de Die" apzīmē kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus. Vīnu "Crémant de Die" ražo, vinificējot šķirņu "Clairette B" (galvenā šķirne), "Aligoté B" un "Muscat à petits grains B" (sekundārās šķirnes) vīnogas.

— Šķirnes "Clairette B" proporcija ir vismaz 55 % no visām vīndārzā izmantotajām šķirnēm. — Šķirnes "Aligoté B" proporcija ir vismaz 10 % no visām vīndārzā izmantotajām šķirnēm. — "Muscat à petits grains B" proporcija ir no 5 % līdz 10 % no visām vīndārzā izmantotajām šķirnēm un ne vairāk kā 10 % no mucas satura tilpuma.

— No vīnogām iegūtās misas cukuru saturs ir lielāks nekā 144 grami uz litru.

— Vīnu ražošanā izmanto otrējo raudzēšanu stikla pudelēs.

— Vīnu dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 9 %.

— Vīnos oglekļa dioksīda pārspiediens pēc nogulšņu izsviešanas ir vismaz 3,5 atmosfēras, mērot 20 °C temperatūrā.

— Pēc beidzamā saldinātāja pievienošanas cukuru saturs, kas izteikts kā fermentējamo cukuru saturs, vīnos nepārsniedz 15 gramus uz litru.

— Ja misa ir bagātināta, spirta faktiskā tilpumkoncentrācija iepakotos vīnos nepārsniedz 13,5 %.

— Pārējie analītiskie rādītāji atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Šim izsmalcinātajam dzirkstošajam vīnam ir ļoti augļaina aromāta nianses un baltajiem ziediem raksturīgas nianses, kas to atšķir no citiem kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kurus ražo Diuā [*Diois*] reģionā.

Vispārīgie analītiskie parametri

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas prakses

Audzēšanas prakse

a) Stādījumu biezība

— Katram vīnkokam atvēlētā platība nepārsniedz 2,20 kvadrātmetrus; šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar attālumu starp vienas rindas vīnkokiem.

— Vīnogulāju rindstarpu platums ir mazāks par vai vienāds ar 2,50 metriem.

— Attālums starp vienas un tās pašas rindas vīnkokiem ir lielāks par vai vienāds ar 0,80 metriem un mazāks par vai vienāds ar 1,50 metriem.

b) Apgriešanas noteikumi

Vīnkokus apgriež vai nu pēc Gijo [*Guyot*] metodes, vai īsi (vainagu veidojot Ruajā [*Royat*] kordona formā), uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpuru.

c) Apūdeņošana

Var tikt atļauta apūdeņošana.

d) Ražas novākšana

— Vīnus ražo no vīnogām, kuras novāc ar rokām.

— Laikam starp vīnogu novākšanu un spiešanu jābūt pēc iespējas īsākam; šis laiks nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 24 stundas, ja ražu pārvadā parastās vai palešu kastēs, un 6 stundas, ja ražu pārvadā ražas konteineros.

— Vīnogu klājuma augstums traukos, ko izmanto ražas transportēšanai, nepārsniedz 0,60 metrus. Ražas konteineri, kuru augstums pārsniedz 0,60 metrus, ir aprīkoti ar caurlaidīgu virsgrīdu, kas uzstādīta 0,60 metrus zemāk par ražas konteinera augšmalu.

2. Īpašās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

a) Attiecībā uz vīndarības metodēm jāievēro pienākumi, kas minēti Savienības tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*Code rural et de la pêche maritime*].

b) Spiestuvēm jāatbilst specifikācijā noteiktajiem kritērijiem, kas attiecas uz ražas saņemšanu, spiešanas iekārtām un spiednēm, vīnogu ievietošanu spiednēs, sulu frakcionēšanu un higiēnu.

c) To bāzes vīnu misu, no kuriem paredzēts ražot vīnus, ko varētu apzīmēt ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu, iegūst apjomā, kas nepārsniedz 100 litrus misas no 150 kg vīnogu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

70 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana un vinifikācija, gatavošana, kopšana un iepakošana tiek nodrošināta 31 šādas Dromas [*Drôme*] departamenta pašvaldības teritorijā: *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. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Aligoté B"

"Clairette B"

8. **Saiknes apraksts**

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas uz dienvidaustrumiem no Valansas [*Valence*] pašvaldības teritorijas. Uz dienvidiem no Verkora masīva [*Vercors*], Dromas ielejā, kuras klimatā jūtama tuvējo kalnu vājināta Vidusjūras ietekme, ir izveidojies vīndārzs, kas apstādīts galvenokārt ar dienvidu šķirnēm, tādām kā "Muscat à petits grains B" un "Clairette B".

Cilvēki ir spējuši pielāgot šīs šķirnes, vislabāko vietu tām rodot merģeļainās vai kaļķainās augsnēs, kas veidojušās uz pakalniem un citiem reljefa pacēlumiem [*serres*], un piemērota vērsuma, labi drenētās nogāzēs. Saskardamies ar dažādiem pārbaudījumiem un fiziskiem ierobežojumiem, vīnkopji ir uzkrājuši pieredzi un zinātību šo šķirņu pielāgošanā dažādiem apstākļiem. Tāpēc teritorijas, ko klāj "melnās zemes" augsnes (slāņains merģelis vai kaļķainais slāneklis), tiek uzskatītas par īpaši piemērotām šķirnei "Muscat à petits grains B", kas vīnam piešķir tumīgumu, labu struktūru un spēcīgu aromātu, savukārt akmeņainākas augsnes, kas veidojušās uz kvartāra terasēm, izneses konusiem un nobirām kaļķakmens klinšu pakājē, visbiežāk ir paredzētas šķirnei "Clairette B". Te valdošie klimatiskie apstākļi ir tik tikko pietiekami, lai šī Provansai [*Provence*] tipiskā šķirne nogatavotos, un tas piešķir gan dzirkstošajiem, gan nedzirkstošajiem vīniem tik nepieciešamo skābumu un izsmalcinātu aromātu.

Ražotāji no paaudzes paaudzē ir attīstījuši zinātību par to, kā pagatavot dzirkstošus vīnus ar dažādiem vinifikācijas paņēmieniem. Apguvuši paņēmienu, kas tiek dēvēts par "sentēvu metodi", viņi sāka izmantot metodi, kas paredz īstenot vīnu otrējo raudzēšanu pudelēs un ir piemērota "Crémant de Die" ražošanai. Saskaņā ar šo ražošanas paņēmienu visi ražošanas posmi, sākot ar vīnogu novākšanu un beidzot ar nogulšņu izsviešanu un vīna fasēšanu, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai gan vīndārzs pastāvēja un vīns "Die" bija izslavēts jau kopš antīkajiem laikiem, šis vīns ilgu laiku bija mazpazīstams plašākā mērogā. No XV līdz XVIII gadsimtam vīns "Clairette de Die" galvenokārt tika patērēts uz vietas vai tuvējos kalnos (Diuā [*Diois*], Devolī [*Devoly*], Trjēvas [*Trièves*] un Verkora kalnos). Tuvējos reģionos šis vīns patiešām bija iecienīts, un par to liecina 1748. gada teksts, kurā aprakstīts pieprasījums, ko izteicis kāds klients, pasūtīdams vīnu no *Mens* (Trjēvas pašvaldība): "Kā man zināms, vīna "Clerete de Die", jo īpaši tā īstā vīna, fermentācija vienmēr ir apturēta priekšlaicīgi."

1781. gadā B. FOŽASS DESENFONDS [*FAUJAS DE SAINT-FONDS*] grāmatā "Dofinē provinces dabas vēsture" [*Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné*] rakstīja: "(..) šajā provincē vēl ir izslavēti vīni, piemēram, "Die" dzirkstošais vīns (..)."

1825. gadā kāds tirgotājs (*JOUBERT et BERNARD* nams), kas darbojās *Die*, līdztekus sava tēva uzņēmējdarbībai (miecētu ādu pārdošanai) sāka nodarboties ar savā īpašumā iegūtu un no vīndariem iegādātu vīnu pārdošanu. Vispirms vīni tika izplatīti tuvākajā apkārtnē, *Die* pilsētā, bet pēc tam tika noorganizēta vīna piegāde arī uz Diuā pašvaldību teritorijām. Uzņēmums zēla un pirka vīnogas, un iegūtais vīns 110 litru mucās tika sūtīts vēl tālāk uz Nīmu [*Nîmes*], Grenobli [*Grenoble*], Aviņonu [*Avignon*], Privā [*Privas*] utt., bet ceļš bija garš un bīstams, un vīns galā bieži vien nonāca sabojājies vai pat nenonāca vispār.

Šī oriģinālā vīnkopības produkcija valsts mērogā tika atzīta pēc tam, kad tika novērsta Dromas ielejas izolētība, pateicoties galvenokārt sliežu ceļam, ko sāka izmantot 1885. gadā un kas savienoja *Die* ar lielo Parīzes–Marseļas līniju.

Daži atpazīstamības aspekti ir saistīti arī ar ģeogrāfiskā apgabala zonām, reizēm ar kādu konkrētu pašvaldību. Tā A. LAKRUĀ [*A. LACROIX*] savā darbā "Krestas un Šatijonas kantona vēsture" [*A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon*] 1924. gadā rakstīja: "Šajā klinšu masīvā, kas aizņem gandrīz visu šo zonu, rietumu nogāzē saule nobriedina vīnogas, no kurām iegūst ļoti gardu dzirkstošo baltvīnu, kas pazīstams ar nosaukumu "*Barsac* vīns"."

Tolaik ar terminu "Clerete" apzīmēja dažādus baltvīnus (ieskaitot nedzirkstošus un dzirkstošus vīnus, kas ražoti no daļēji fermentētas misas vai bāzes vīna), kuru ražošanai izmantoja šķirņu "Muscat à petits grains B" un "Clairette B" vīnogas, bet ļoti dažādās proporcijās.

1993. gadā saskaņā ar valsts politiku, kuras mērķis bija uzlabot dzirkstošo vīnu kvalitāti un oriģinalitāti, regulējumā, pamatojoties uz precīzāk izklāstītiem tehniskajiem noteikumiem, jo īpaši noteikumiem par izmantojamajām vīnogu šķirnēm, ražas novākšanu un transportēšanu, vīnogu spiešanu un vīnu ražošanu, kā viens no Diuā dzirkstošo vīnu veidiem tika izšķirts vīns ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Crémant de Die". Šim attiecīgi iegūtajam izsmalcinātajam dzirkstošajam vīnam ir ļoti augļaina aromāta nianses un baltajiem ziediem raksturīgas nianses, kas to atšķir no citiem dzirkstošajiem vīniem, kurus ražo Diuā kalnos.

Pēc tam, kad XX gadsimta sākumā iznīka nelielā rūpniecība (audumu, papīra, pēc tam zīda ražošana), visa Diuā vīna ražošana 2010. gadā bija galvenā saimnieciskā darbība šajā ielejā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakošana, marķēšana, citas prasības)**

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Visas neobligātās norādes, kuru izmantošanu saskaņā ar Savienības noteikumiem var reglamentēt dalībvalstis, uz etiķetēm attēlo ar rakstzīmēm, kuru izmēri ne augstumā, ne platumā, ne biezumā nepārsniedz divkāršus to rakstzīmju izmērus, kas veido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu "Vignobles de la Vallée du Rhône", ievērojot nosacījumus, kuri norādīti vienošanās dokumentā, ko parakstījušas dažādās attiecīgās aizsardzības un pārvaldības struktūras.

Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā stilā un krāsā kā cilmes vietas nosaukuma rakstzīmēm, turklāt tās izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma izmēriem.

Iepakojums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

a) Visi ražošanas posmi, sākot ar vīnogu novākšanu un beidzot ar nogulšņu izsviešanu, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

b) Tā kā ražošanas process ietver otrējo raudzēšanu pudelēs, vīnu fasēšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

c) Iepildīšanu stikla pudelēs, kurās notiks otrējā rūgšana, veic, sākot no 1. decembra pēc ražas novākšanas.

d) Vīnus laiž patēriņa tirgū pēc kopšanas perioda, kas ilgst vismaz 12 mēnešus no dienas, kad vīns iepildīts pudelēs otrējai raudzēšanai.

Saite uz produkta specifikāciju

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