C/2025/441

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/2025/441)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Teate kuupäev: 21.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Roosa veini tootmist käsitlevate sätete väljajätmine**

Pärast Conseil d'État' (Prantsusmaa kõrgeima halduskohtuna tegutsev riiginõukogu) 2018. aasta otsust, millega tühistati roosa veini tunnustamine, jäeti toote „Clairette de Die rosé“ tootmist käsitlevad sätted tootespetsifikaadist välja.

Täiendati tootespetsifikaadi järgmisi punkte:

— I peatükk – punkt III – Toote värvus ja liik.

— I peatükk – punkt V – Viinamarjasordid

— I peatükk – IX punkt – Töötlemine, kääritamine, laagerdamine, villimine, ladustamine - Viinamarjasortide segu

— I peatükk – punkt X – Seos geograafilise piirkonnaga

Need roosasid veine käsitlevad sätted on koonddokumendist välja jäetud järgmistes punktides:

— Veini(de) kirjeldus

— Veiniviinamarjasordid ('Gamay N' välja jäetud)

— Veinivalmistuse eritavad (roosade sortide väljajätmine)

— Seos geograafilise piirkonnaga

2. **Märgistus**

Tootespetsifikaadile lisati I peatüki punkt XII. – „Esitlus- ja märgistamiseeskirjad“ – 2) „Erisätted“, et lisada suurema geograafilise piirkonna nime (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 viidi koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

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

3. **Geograafiline piirkond**

Tootespetsifikaadi I peatükki on täiendatud: punkt IV „Piirkonnad, kus eri toimingud tehakse“ – 1 – „Geograafiline piirkond, mille kommuunide nimesid ajakohastatakse ja parandatakse ilma geograafilist piirkonda muutmata“.

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

Kommuunide nimede parandus on koonddokumendis viidud punkti „Määratletud geograafiline piirkond“.

4. **Viited kontrolliasutusele**

Tootspetsifikaadi III peatüki punkti II „Viited kontrolliasutusele“ on ajakohastatud täpsustamaks, et tootespetsifikaadi järgimist kontrollitakse heakskiidetud kontrollikava alusel ning seda teeb kontrolliasutuse INAO delegeeritud kolmas isik, kes tagab pädevuse, erapooletuse ja sõltumatuse.

See ajakohastamine ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Clairette de Die

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne 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**

1. *Kaitstud päritolunimetusega „Clairette de Die“ valged veinid ilma tähiseta*

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega „Clairette de Die“ tähistatakse valgeid kvaliteetvahuveine ja aromaatseid kvaliteetvahuveine. Need pudelis teise kääritamise teel saadud veinid on valged kvaliteetvahuveinid.

— Nende veinide suhkrusisaldus, mida väljendatakse fermenteeritava suhkruna, ei ületa pärast *expédition*„i segu (liqueur d’expédition) lisamist 15 grammi liitri kohta.

— Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti.

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

Need klaaspudelis teise kääritamise teel saadud veinid valmistatakse ühest viinamarjasordist 'Clairette B' ja need moodustavad 7 % Diois' piirkonna veinitoodangust. Üheksa kuu pärast eemaldatakse pudelitest sete ja veinile lisatakse *expedition*„i segu. Selle veini eripära ei tulene niivõrd paljude vahuveinide valmistamiseks üldiselt kasutatavast meetodist, kuivõrd asjaolust, et vein valmistatakse peamiselt 'Clairette B' sordi viinamarjadest. Seda Provence'ile iseloomulikku viinamarjasorti kasvatatakse piirkonnas, kus kliima on nende viinamarjade küpsemiseks sobivaim ja see annab veinile tema happesuse ja peene aroomi.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13,5.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Kaitstud päritolunimetusega „Clairette de Die" valged veinid, millele on lisatud märge „Méthode ancestrale" (põline meetod)*

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetus „Clairette de Die" märkega „Méthode ancestrale" on ette nähtud ühekordsel kääritamisel saadud aromaatsete valgete kvaliteetvahuveinide jaoks.

Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti. Nende veinide süsihappegaasi ülerõhk temperatuuril 20 °C on vähemalt kolm atmosfääri ja fermenteeritavate suhkrutena väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt 35 grammi liitri kohta.

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

Märkega „Méthode ancestrale" veinid on viinamarjaistanduse tõeline sümboltoode, mis moodustab enam kui 88 % Diois" piirkonna toodangust. Valget veini, mida tehakse viinamarjasortidest 'Muscat à petits grains blancs B' ja 'Muscat à petits grains rouges Rg' (moodustavad vähemalt 75 % kuveest), millele lisatakse sorte 'Clairette B' ja 'Clairette Rs', valmistatakse põlisel viisil, mis seisneb käärimise külmtöötlemise abil aeglustumises ja seejärel peatamises, säilitades samas suure koguse fermenteeritavaid suhkruid. Osaliselt kääritatud virre villitakse seejärel pudelitesse, misjärel kääritamine jätkub vähemalt nelja kuu jooksul. See ainulaadne toode on väga kaasaegne tänu oma suurele aromaatsusele, pakkudes peamiselt esmaseid, kuid ka komplekssemaid aroome (nt tsitrusviljad, mesi, lilled või litši). Värvuselt on see vein tavaliselt roheliste varjunditega kahvatukollane. Seda veini iseloomustavad ka väga peened, keskmiselt püsivad mullid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,5.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Viljelustavad:

Viljelustavad:

— Iga puu kasvuala maksimaalne pindala on 2,20 ruutmeetrit. See pindala saadakse, korrutades ridadevahelise kauguse tüvedevahelise kaugusega. Ridade vahekaugus on 2,5 meetrit või vähem. Samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa ei või olla väiksem kui 0,80 meetrit ja suurem kui 1,50 meetrit.

— Viinapuud lõigatakse kas Guyot“ vormi meetodil või võrsete lühikeseks lõikamise meetodil (Royat’ nöörpuu vorm), nii et tüvele jääb maksimaalselt 12 punga.

— Niisutamine võib olla lubatud.

— Valgete veinide puhul, mille puhul võib kasutada märget „Méthode ancestrale“, on viinamarjasordi ’Muscat à petits grains’ osakaal vähemalt 75 %.

2. Pudelis teise kääritamise teel saadud veinid

Konkreetne veinivalmistustava

Veinid on valmistatud ainult viinamarjasordist ’Clairette B’.

Veine, mille puhul märget „Méthode ancestrale“ kasutada ei või, valmistatakse klaaspudelis teise kääritamise teel täielikult kääritatud veinist, millele lisatakse *tirage*„i segu.

Villimine klaaspudelitesse, milles toimub teine käärimine, toimub alates saagikoristusele järgneva aasta 1. jaanuarist.

Veini tuleb hoida pudelis veinisettel vähemalt 9 kuud.

3. Märkega „Méthode ancestrale“ tähistatud veinid

Konkreetne veinivalmistustava

Märkega „Méthode ancestrale“ tähistatud veinid on valmistatud järgmiselt.

Valged veinid:

— peamine viinamarjasort: ’Muscat à petits grains B’,

— lisatud viinamarjasordid: ’Muscat à petits grains Rg’, ’Clairette B’, ’Clairette Rs’

Roosad veinid:

— peamine viinamarjasort: ’Muscat à petits grains B’, ’Muscat à petits grains Rg’;

— lisatud viinamarjasordid: ’Clairette B’, ’Clairette Rs’, ’Gamay N’

Kuveede koostis:

— valgete veinide puhul peab viinamarjasordi ’Muscat à petits grains B’ sisaldus olema vähemalt 75 %.

— Roosade veinide puhul:

  — viinamarjasortide ’Muscat à petits grains B’ ja ’Muscat à petits grains Rg’ sisaldus peab olema vähemalt 75 %;

  — viinamarjasortide ’Muscat à petits grains Rg’ ja ’Gamay N’ peab olema vähemalt 5 %;

  — Viinamarjasordi ’Gamay N’ sisaldus peab olema 10 % või väiksem.

Veinid valmistatakse ühekordse kääritamise teel, mis algab vaadis. See saavutatakse külmtöötlemise ja pärmi osalise eemaldamisega. *Tirage*„i segu ei ole lubatud lisada. Osaliselt käärinud veinivirde lõplik kääritamine toimub üksnes klaaspudelites. Roosade veinide puhul segatakse osaliselt kääritatud virre ja/või vein enne villimist.

Veini pudelites veinisettel hoidmise aeg peab olema vähemalt 4 kuud. Kääritamine lõpeb pudelis loomulikult. *Expedition*„i segu ei ole lubatud kasutada.

4. Igat liiki veini puhul

Konkreetne veinivalmistustava

Igat liiki veini puhul võib sademe kõrvaldada:

— sette eemaldamisel;

— isobaromeetrilise filtrimise teel (nn pudelist pudelisse);

— transfeermeetodil ühendanumasse isobaromeetrilise filtrimisega. Ühendanumas hoitakse veine temperatuuril 4 °C või vähem. Vaat on varustatud temperatuuriregulaatoriga. „

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

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1.

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine ja veini valmistamine, kääritamine, laagerdamine ja villimine 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)**

'Clairette B'

'Clairette rose Rs'

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

Kaitstud päritolunimetuse „Clairette de Die" geograafiline piirkond asub Valence'i kaguosas, lõunapoolse Alpide eelmäestiku põhjaosas. Kliimat iseloomustab Vahemere mõju koos mägise maastiku lähedusega. Viinamarjaistandused asuvad Drôme'i oru kohal olevatel nõlvadel mõlemal pool Drôme'i jõge.

Kaitstud päritolunimetuse „Clairette de Die" all toodetakse kahte sorti veini, mida valmistatakse tunnustatud tootmiseeskirjade kohaselt ja millel on järgmised tunnustatud omadused: pudelis teise kääritamise teel saadud valge vein, mis on valmistatud ainult viinamarjasordist 'Clairette B', ning valge või roosa vein, millel on märge „Méthode ancestrale" ja mis on valmistatud pudelis ühekordse kääritamise teel viinamarjasortidest 'Muscat à petits grains B', 'Muscat à petits grains Rg', 'Clairette B', 'Clairette Rs' ja 'Gamay N'.

Inimesed on suutnud neid sorte kohandada, et tagada parim kasvutulemus kasvuhoones lubjamerglil ja lubjakivimullas ning päikesele avatud ja kuivendatud nõlvadel. Väikesemarjalise muskaatviinamarja eelistatud kasvupiirkond on nn musta mulla (kildakivi- või lubjakivirikas) pinnas, mis annab veinidele rikkaliku maitse ja struktuuri ning intensiivse aroomi, samal ajal kui kvaternaarsete muldadega terrassidel kivisemas pinnases uhtkuhikutel ja lubjakivimassiivide jalamil kasvatatakse kõige sagedamini viinamarjasorti 'Clairette'. Seda Provence'ile iseloomulikku viinamarjasorti kasvatatakse piirkonnas, kus kliima on nende viinamarjade küpsemiseks sobivaim. Sort annab vahuveinile ja veinile sellele iseloomuliku happesuse ja peene aroomi.

Diois" viinamarjakasvatajad on neid sorte oma veinikeldrites kasutanud sellise ainulaadse veinivalmistamise tehnika väljatöötamiseks, mille puhul mägede lähedusest tulenev jahedus aeglustab alkoholkäärimist loomulikul, samas ettearvamatul viisil, andes tulemuseks vahuveini, mis sisaldab fermenteeritavaid jääksuhkruid ja on madala alkoholisisaldusega ning millele lisatakse märge „Méthode ancestrale". Põlvest põlve on tootjad arendanud oskusteavet selle käärimise peatamise tehnika täiustamiseks. Neis valgetes või roosades veinides domineerivad esmased aroomid, kuid neis on tunda ka komplekssemaid aroome, nagu tsitrusviljad, mesi, lilled või litši, ning roosades veinides ka punaste puuviljade noote. Valge vein on tavaliselt roheliste varjunditega kahvatukollane ja roosa vein heleroosa. Seda veini iseloomustavad ka väga peened, keskmiselt püsivad mullid.

Pudelis teise kääritamise teel valmistatud valge veini pudelitest eemaldatakse üheksa kuu pärast setted ja veinile lisatakse *expedition*„i segu. Veini eripära tuleneb asjaolust, et see valmistatakse 'Clairette B' sordi viinamarjadest, mis annavad veinile tema happesuse ja peene aroomi

Hoolimata sellest, et piirkonnas on viinamarjakasvatusega teadaolevalt tegeldud juba antiikajast ja et Die veini maine on alati olnud hea, ei tuntud seda pikka aega laiemalt, ühelt poolt kehvade sidekanalite tõttu ja teiselt poolt seetõttu, et toode on osaliselt kääritatud, ebastabiilne ja seda on keeruline transportida. 1825. aastal laiendas Die's asuv edasimüüja (maison JOUBERT et BERNARD) oma isa äritegevust (pargitud toornahad), hakates müüma enda valmistatud ja teistelt viinamarjakasvatajatelt ostetud veini. Veini turustati alguses ümberkaudsetes piirkondades ja hiljem sellises ulatuses, et katta Diois" piirkonna kommuunide vajadused. Ettevõtmine oli edukas ja veini veeti 110-liitriste partiidena Nîmes'i, Grenoble'isse, Avignoni, Privasi jne, kuid veoteekond oli pikk ja sageli vein riknes või ei jõudnud üldse kohale. Tuli oodata Die'd Pariisi-Marseille" põhiliiniga ühendava raudteeliini avamist 1885. aastal, et seda eriomast veinitootmist riiklikul tasandil tunnustataks. Siiski mainiti juba 1873. aastal Viini maailmanäituse ametlikus kataloogis Barsac'ist (Drôme'i departemang) pärit vahuveine, mis olid valmistatud viinamarjasortidest 'Muscat blanc' ja 'Muscat rosé'. Asjaolu, et see vein riknes kergesti, selgitab muu hulgas, miks seda tarbiti üldjuhul kohapeal ja miks selle turustuspiirkond oli algselt piiratud. Veinivalmistamise areng võimaldab veini valmistamise protsessi juhtida, mis tähendab, et villimist saab nüüd kavandada ja ennustada. „Clairette de Die" on üks esimesi reguleeritud päritolunimetusi, mida tunnustati 1910. aasta aprillis. Kahekümnenda sajandi keskel toimunud jahutusseadmete ja setete eraldamise tehnoloogia areng võimaldas saada stabiilset ja kvaliteetset veini, mis sobib nii sisemaiseks tarbimiseks kui ka ekspordiks.

Sellised seadmed nõuavad märkimisväärseid inim- ja finantsinvesteeringuid, mis on soodustanud tootjate ja ressursside konsolideerimist kollektiivsete struktuuride loomise kaudu. Mõiste „Clerete" või „Clairette de Die" tähistab erinevaid vaikseid veine ja vahuveine. Pärast seda, kui 20. sajandi alguses kadus niigi vähene tootmine näiteks lina-, paberi- ja siiditööstuses, on 2010. aastaks Diois" piirkonnas peamiseks majandustegevuseks veinitootmine, eelkõige kaitstud päritolunimetusega „Clairette de Die" veinide valmistamine.

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

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistusega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

a) Kaitstud päritolunimetusele võib lisada märke „Méthode ancestrale“ (põline meetod), kui vein vastab tootespetsifikaadis selle märke jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

b) Kõik vabatahtlikult lisatavad 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 kaitstud päritolunimetus.

c) Kaitstud päritolunimetusega veinide märgistusel võib osutada suuremale geograafilisele üksusele „Vignobles de la Vallée du Rhône“ (Rhône'i oru viinamarjakasvatusala) tingimustel, mis on sätestatud 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.

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Viinamarjade korjamine ning veini valmistamine, kääritamine, laagerdamine ja villimine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

— Pudelis teise kääritamise teel saadud veine võib tarbijale turustada pärast seda, kui on möödunud 9 kuu pikkune minimaalne veinisettel hoidmise aeg pudelites pärast teise kääritamise algust ja mitte enne viinamarjade koristamisele järgneva aasta 1. oktoobrit.

— Märkega „Méthode ancestrale“ veine võib tarbijale turustada pärast seda, kui on möödunud 4 kuu pikkune minimaalne veinisettel hoidmise aeg pudelites pärast villimist ja mitte enne viinamarjade koristamisele järgneva aasta 1. märtsi.

Link tootespetsifikaadile

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2