C/2025/441

21.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/441)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Clairette de Die”

PDO-FR-A0301-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 21. lokakuuta 2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Roseeviinin tuotantoa koskevien määräysten poistaminen**

Ylin hallintotuomioistuin päätti korkeimpana kansallisena viranomaisena kumota vuonna 2018 antamallaan tuomiolla roseeviineille annetun hyväksynnän. Tämän seurauksena Clairette de Die Rosé -viinin tuotantoa koskevat määräykset on poistettu tuote-eritelmästä.

Seuraavia tuote-eritelmän kohtia on muutettu:

— I luvun III jakso – Väri ja tuotetyypit

— I luvun V jakso – Rypälelajikkeet

— I luvun IX jakso – Viiniyttäminen, viinin valmistaminen, kypsyttäminen, pakkaaminen, varastoiminen – Rypälelajikkeiden sekoittaminen

— I luvun X jakso – Yhteys maantieteelliseen alueeseen.

Kyseiset roseeviinejä koskevat määräykset on poistettu seuraavista yhtenäisen asiakirjan kohdista:

— Viini(e)n kuvaus

— Rypälelajikkeet (poistetaan Gamay N)

— Erityiset viininvalmistusmenetelmät (poistetaan roseeviineissä käytettävien rypälelajikkeiden osuudet)

— Yhteys maantieteelliseen alueeseen.

2. **Merkinnät**

Tuote-eritelmän I luvun XII kohdassa ”Esillepanoa ja merkintöjä koskevat säännöt” olevaa 2 alakohtaa ”Erityissäännökset” on täydennetty sisällyttämällä siihen merkintäsäännöt, jotka koskevat viittausta laajempaan maantieteelliseen yksikköön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” asianomaisten suojelu- ja hallintoelinten välisen sopimuksen mukaisesti. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Muutos on lisätty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Lisäedellytykset”.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdassa ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” olevaa 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” on muutettu päivittämällä ja korjaamalla siinä lueteltuja kuntien nimiä. Maantieteellinen alue ei muutu.

Kohdasta on poistettu Aix-en-Diois’n ja Molière-Glandazin kunnat, ja siihen on lisätty Solaure en Diois’n kunta.

Kuntien nimiä koskevat korjaukset on tehty myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Rajattu maantieteellinen alue”.

4. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” on päivittety täsmentämällä, että tuote-eritelmän noudattamisen tarkastukset on tehtävä hyväksytyn tarkastussuunnitelman mukaisesti ja valvontaviranomaisen (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) valtuuttaman kolmannen osapuolen toimesta, mikä takaa tarkastusten pätevyyden, puolueettomuuden ja riippumattomuuden.

Päivitys ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Clairette de Die

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *SAN-valkoviini ”Clairette de Die” ilman täydentäviä merkintöjä*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Suojattua alkuperänimitystä ”Clairette de Die” käytetään yksinomaan valkoisissa laatukuohuviineissä ja aromaattisissa laatukuohuviineissä. Nämä ovat valkoisia laatukuohuviinejä, jotka valmistetaan pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla.

— Expedition-liuoksen lisäämisen jälkeen viinien sokeripitoisuus käymiskykyisinä sokereina ilmaistuna saa olla enintään 15 g/l.

— Viinien luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia.

— Muiden analyyttisten kriteerien on oltava EU:n sääntelyssä vahvistettujen arvojen mukaisia.

Viinit valmistetaan lasipulloissa tapahtuvan toisen käymisen avulla, ja valmistuksessa käytetään yksinomaan Clairette B -lajiketta. Niiden osuus Diois'n alueen tuotannosta on 7 prosenttia. Yhdeksän kuukauden kuluttua pulloista poistetaan sakka ja niihin lisätään expedition-liuos. Tuotteen ainutlaatuisuus ei perustu niinkään valmistusmenetelmään, jota käytetään yleisesti monien kuohuviinien valmistuksessa, vaan siihen, että tuote valmistetaan yksinomaan Clairette B -lajikkeesta. Tämä Provencessa yleinen lajike kasvaa täällä aivan sen alueen reunalla, jolla ilmasto soveltuu rypäleiden kypsymiseen. Tämä tuo viiniin hapokkuutta ja hienostuneita aromeja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 13,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *SAN-valkoviini "Clairette de Die" täydennettynä merkinnällä "méthode ancestrale"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Suojattu alkuperänimitys "Clairette de Die", jota täydennetään merkinnällä "méthode ancestrale" (perinteinen menetelmä), on varattu valkoisille aromaattisille laatukuohuviineille, joiden valmistuksessa viini käy vain kerran.

Viinien luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia. Hiilidioksidin ylipaineen on 20 °C:n lämpötilassa mitattuna oltava vähintään kolme baaria, ja sokeripitoisuuden käymiskykyisinä sokereina ilmaistuna on oltava vähintään 35 g/l.

Muiden analyyttisten kriteerien on oltava EU:n sääntelyssä vahvistettujen arvojen mukaisia.

Merkinnällä "méthode ancestrale" varustetut viinit kuuluvat viininviljelyalueen todelliseen kärkikastiin, ja niiden osuus Diois'n tuotannosta on yli 88 prosenttia. Tämä valkoviini valmistetaan lajikkeista Muscat à petits grains B tai Muscat à petits grains Rg (joiden osuus sekoituksesta on vähintään 75 prosenttia), joita täydennetään lajikkeilla Clairette B tai Clairette Rs. Valmistuksessa käytetään alkuperäistä menetelmää, jossa alkoholikäymistä ensin hidastetaan ja sen jälkeen käyminen pysäytetään jäähdyttämällä. Samalla säilytetään suuri osa käymiskelpoisista sokereista. Tämän jälkeen osittain käynyt rypäleen puristemehu pullotetaan, ja käymisen annetaan jatkua vähintään neljän kuukauden ajan. Vahvan aromaattisuutensa ansiosta tämä ainutlaatuinen tuote soveltuu erittäin hyvin nykyaikaisiin makumieltymyksiin. Viinissä on hallitsevia primaariaromeja, mutta myös monivivahteisempia aromeja, kuten sitrushedelmien, hunajan, kukkien ja litsin tuoksuja. Näiden valkoviinien väri on yleensä vihreään taittuva vaaleankeltainen. Myös erittäin hienot ja kohtalaisen pitkäkestoiset kuplat kuuluvat niiden ominaispiirteisiin.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 12,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelymenetelmä

Viljelymenetelmä

— Kullakin köynnöksellä on enintään 2,20 neliömetriä maa-alaa. Tämä pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä. Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,5 metriä. Köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,80 metri ja enintään 1,50 metriä.

— Köynnökset leikataan joko Guyot-leikkauksella tai kannusleikkauksella (Royat-leikkauksella) niin, että kuhunkin köynnökseen jätetään enintään 12 silmua.

— Keinokastelu on sallittua.

— Merkintään ”méthode ancestrale” oikeutetuissa valkoviineissä Muscat à petits grains B -lajikkeen osuuden on oltava vähintään 75 prosenttia sekoituksesta.

2. Pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla valmistettavat viinit

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinit valmistetaan yksinomaan Clairette B -lajikkeesta.

Viinit, jotka eivät ole oikeutettuja merkintään ”méthode ancestrale”, valmistetaan lasipulloissa toisen käymisen avulla täydellisesti käyneestä viinistä, johon lisätään tirage-liuos.

Pullossa tapahtuva toinen käyminen, jonka aikana kuplat muodostuvat, tapahtuu sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna 1. tammikuuta alkaen.

Viiniä on kypsytettävä pulloissa pohjasakkoineen vähintään yhdeksän kuukautta.

3. Merkinnällä ”méthode ancestrale” varustetut viinit

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinit, jotka ovat oikeutettuja merkintään ”méthode ancestrale”, tuotetaan seuraavasti:

Valkoviinit:

— Päälajike: Muscat à petits grains B

— Muut lajikkeet: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs

Roseeviinit:

— Päälajike: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg

— Muut lajikkeet: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Sekoitusten koostumus:

— Valkoviinien osalta: Muscat à petits grains B -lajikkeen osuuden on oltava vähintään 75 prosenttia.

— Roseeviinien osalta:

  — Muscat à petits grains B- ja Muscat à petits grains Rg -lajikkeiden yhdistetyn osuuden on oltava vähintään 75 prosenttia

  — Muscat à petits grains Rg- ja Gamay N -lajikkeiden yhdistetyn osuuden on oltava vähintään 5 prosenttia sekä

  — Gamay N -lajikkeen osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Viinit valmistetaan yhdellä käymisellä, joka alkaa säiliössä. Käymistä hallitaan jäähdyttämällä ja poistamalla osa hiivapopulaatiosta. Tirage-liuoksen lisääminen on kielletty. Osittain käyneen rypäleen puristemehun toinen käyminen saa tapahtua ainoastaan lasipulloissa. Roseeviinien osalta osittain käyneet rypäleen puristemehut ja/tai viinit sekoitetaan ennen pullotusta.

Viiniä on kypsytettävä pulloissa pohjasakkoineen vähintään neljä kuukautta. Pullossa tapahtuva käyminen pysähtyy luonnollisesti. Expedition-liuoksen käyttö on kielletty.

4. Kaikki viinityypit

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sakka voidaan poistaa kaikista viinityypeistä seuraavilla tavoilla:

— dégorgement-menetelmällä

— isobaarisen suodatuksen avulla eli ns. pullosta pulloon -menetelmällä tai

— siirtämällä yhdistämisastiaan ja isobaarisen suodatuksen avulla. Viinit säilytetään yhdistämisastiassa enintään 4 °C:n lämpötilassa. Astiassa on lämmönsäätölaite.

Viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla sekä Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1.

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava, kypsytettävä ja pakattava seuraavien Drômen departementin 31 kunnan alueella:

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 ja Véronne.

7. **Rypälelajikkeet**

Clairette B

Clairette Rose Rs

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Suojatun alkuperänimityksen "Clairette de Die" maantieteellinen alue sijaitsee Valencen kaakkoispuolella Alppien eteläisten alarinteiden pohjoisosassa. Ilmastolle on ominaista Välimeren vaikutus, jota läheiset vuoret lieventävät. Viinitarhat sijaitsevat Drômen laakson rinteillä sen läpi kulkevan joen molemmin puolin.

Suojattu alkuperänimitys "Clairette de Die" perustuu kahteen tuotteeseen, joiden tuotantoa koskeville säännöille ja ominaisuuksille on annettu hyväksyntä. Nämä tuotteet ovat valkoviinit, jotka valmistetaan pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla yksinomaan Clairette B -lajikkeesta, sekä merkinnällä "méthode ancestrale" varustetut valkoviinit tai roseeviinit, valmistetaan yhden pullokäymisen avulla Muscat à petits grains B-, Muscat à petits grains Rg-, Clairette B-, Clairette Rs- ja Gamay N -lajikkeista.

Asiantuntijat ovat mukauttaneet näitä lajikkeita ja löytäneet ominaisuudet, jotka soveltuvat parhaiten viininviljelyyn merkeli- tai kalkkikivimaista muodostuvilla rinteillä (joista paikalliset käyttävät nimitystä *serres*) ja mäenrinteillä, jotka saavat runsaasti auringonvaloa ja läpäisevät vettä erinomaisesti. Merkeliliuskeesta ja kalkkikiviliuskeesta muodostuva ns. musta maa (”terres noires”) on suotuisa Muscat à petits grains -lajikkeen viljelylle ja tuo viineihin runsautta, rakennetta ja vahvoja aromeja. Sen sijaan Clairette-lajikkeen viljelyssä suositaan kvartäärikaudella kivisen maaperän muodostamia penkereitä, alluviaalisia keiloja ja kalkkikiviharjanteiden alla olevaa vyörysoraikkoa. Tätä lajiketta viljellään yleisesti Provencen alueella, ja kyseisen alueen reunalla ilmasto suosii sen kypsymistä. Tämä tuo viineihin hapokkuutta ja hienostuneita aromeja, jotka ovat kuohuviineille ja kuohumattomille viineille erittäin tärkeitä ominaisuuksia.

Diois’n viininviljelijät ovat kehittäneet näiden lajikkeiden avulla ainutlaatuisen menetelmän viinin valmistamiseksi kellareissa, joissa vuorten läheisyydestä johtuva viileys hidastaa alkoholikäymistä luonnollisella mutta ennakoimattomalla tavalla. Näin merkinnällä ”méthode ancestrale” varustettuun kuohuviiniin kehittyy käymiskelpoisia jäännössokereita ja matala alkoholipitoisuus. Sukupolvien saatossa tuottajat ovat hioneet osaamistaan tässä käymisen pysäyttämiseen liittyvässä tekniikassa. Valkoviineissä tai roseeviineissä on hallitsevia primaariaromeja mutta myös monivivahteisempia aromeja, kuten sitrushedelmien, hunajan, kukkien ja litsien tuoksuja, joita roseeviineissä täydentävät punaisten hedelmien vivahteet. Valkoviinien väri on yleensä vihreään taittuva vaaleankeltainen ja roseeviinien väri on vaaleanpunainen. Myös erittäin hienot ja kohtalaisen pitkäkestoiset kuplat kuuluvat niiden ominaispiirteisiin.

Pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla valmistettavien valkoviinien pulloista poistetaan sakka yhdeksän kuukauden kuluttua ja niihin lisätään expedition-liuos. Tuotteen ainutlaatuisuus perustuu Clairette B -lajikkeeseen, josta viini saa hapokkuutta ja hienostuneita aromeja.

Huolimatta siitä, että viinitarhoja on ollut olemassa ja tuote on saanut mainetta jo antiikin aikana, Diessä valmistettu viini pysyi kauan melko tuntemattomana. Tämä johtui suurelta osin huonoista liikenneyhteyksistä ja osin tuotteen hauraudesta, koska vain osittain käyneenä ja epävakaana sitä oli vaikea kuljettaa. Vuonna 1825 Diessä sijaitsevan Joubert et Bernard -liikkeen kauppias laajensi isänsä liiketoimintaa (vuotien parkitus) myymällä oman tilansa viinejä sekä viininviljelijöiltä ostettuja viinejä. Viinejä toimitettiin aluksi ympäröiville alueille ja myöhemmin myös Diois’n alueen kunnille. Liiketoiminta kukoisti ja valmistettua viiniä lähetettiin 110 litran erissä Nîmesiin, Grenobleen, Avignoniin ja Privas’an. Matka oli kuitenkin pitkä ja viini saapui perille usein pilaantuneena, jos ollenkaan. Oli odotettava, että rautatie, joka yhdisti Dien Pariisin ja Marseillen väliseen päärataan, rakennettiin vuonna 1885. Tuolloin nämä omaleimaiset viinit tulivat tunnetuiksi koko maassa. Wienin maailmannäyttelyn virallisessa luettelossa vuonna 1873 mainitaan kuitenkin Barsacista (Drôme) peräisin oleva ja kuohuviinien valmistuksessa käytettävistä Muscat Blanc- ja Muscat Rosé -lajikkeista saatava Clairette. Tuotteen hauraus kuvastaa muun muassa paikallisia kulutustottumuksia ja sitä, että jakelualue oli alun perin pieni. Viininviljelyn kehittyessä prosessia on opittu hallitsemaan, mikä tarkoittaa, että pullotus on vihdoinkin suunniteltavissa ja ennakoitavissa. Suojatulle alkuperänimitykselle ”Clairette de Die” annettiin hyväksyntä huhtikuussa 1910, ja se oli yksi ensimmäisistä säännellyistä alkuperänimityksistä. Jäähdytys- ja sakanpoistotekniikkojen hallinta mahdollisti 1900-luvun puolivälissä sen, että voitiin tuottaa vakaata ja laadukasta viiniä, joka soveltui sekä kotimaan kulutukseen että vientiin.

Näissä tekniikoissa käytettävät laitteet edellyttävät merkittäviä inhimillisiä ja taloudellisia investointeja, mikä on kannustanut kokoamaan yhteen tuottajia ja resursseja ja luomaan kollektiivisia organisaatioita. Merkinnällä ”Clerete” tai ”Clairette de Die” viitattiin erilaisiin kuohumattomiin viineihin ja kuohuviineihin. Diois’n alueella harjoitettu vähäinen teollisuus, kuten kangas-, paperi- ja silkkiteollisuus, loppui 1900-luvun alussa. Tämän seurauksena ennen kaikkea suojattuun alkuperänimitykseen ”Clairette de Die” perustuvasta Diois’n viinintuotannosta oli vuoteen 2010 mennessä muodostunut laakson pääasiallinen taloudellisen toiminnan ala.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) Suojattua alkuperänimitystä voidaan täydentää merkinnällä ”méthode ancestrale” sellaisten viinien osalta, jotka täyttävät tuote-eritelmässä vahvistetut kyseistä merkintää koskevat tuotantoedellytykset.

b) Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön nojalla säännellä, kirjoitetaan etiketeissä kirjaimin, jotka ovat kooltaan eli korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla suojattu alkuperänimitys kirjoitetaan.

c) Suojatun alkuperänimityksen saaneiden viinien merkinnöissä voidaan täsmentää suurempi maantieteellinen yksikkö ”Vignobles de la Vallée du Rhône” asianomaisten eri alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaavien elinten välillä allekirjoitetussa sopimuksessa täsmennettyjen edellytysten mukaisesti. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava, kypsytettävä ja pakattava maantieteellisellä alueella.

— Viinit, jotka valmistetaan pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla, saatetaan markkinoille kulutusta varten sen jälkeen, kun viiniä on kypsytetty pulloissa pohjasakkoineen vähintään yhdeksän kuukautta toisen käymisen alettua, kuitenkin aikaisintaan 1. lokakuuta satovuotta seuraavana vuonna.

— Merkinnällä ”méthode ancestrale” varustetut viinit saatetaan markkinoille kulutusta varten sen jälkeen, kun viiniä on kypsytetty pulloissa pohjasakkoineen neljä kuukautta, kuitenkin aikaisintaan 1. maaliskuuta satovuotta seuraavana vuonna.

Linkki tuote-eritelmään

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