C/2025/441

2025.1.21.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/441)

Ez az értesítés a 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Clairette de Die”

PDO-FR-A0301-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.10.21.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A rozé pezsgők termelésére vonatkozó rendelkezések törlése**

A legfelsőbb nemzeti hatóság, az Államtanács 2018. évi ítéletében hozott határozatát követően, amely visszavonta a „rozé pezsgők” elismerését, a Clairette de Die rozé termelésére vonatkozó rendelkezéseket törölték a termékleírásból.

A termékleírás következő pontjai módosultak:

— I. fejezet – III. pont – Szín és terméktípusok.

— I. fejezet – V. pont – Szőlőfajták

— I. fejezet – IX. pont – feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás – Szőlőfajták házasítása

— I. fejezet – X. pont – Kapcsolat a földrajzi területtel

A rozé borokra vonatkozó e rendelkezéseket az egységes dokumentumból a következő pontokban törölték:

— A bor(ok) leírása

— Borszőlőfajták (a gamay N törlése)

— Konkrét borászati eljárások (a rozé fajták arányának törlése)

— Kapcsolat a földrajzi területtel

2. **Címkézéss**

A termékleírás I. fejezetének XII. pontja kiegészült. – Kiszerelési szabályok és címkézés – 2. Külön rendelkezések – a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység feltüntetésére vonatkozó címkézési szabályok beillesztése a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervek által aláírt megállapodásban meghatározott feltételeknek megfelelően. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező megjelölésnek, az eredetmegjelölés elnevezésével azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Ez a módosítást az egységes dokumentum „Kiegészítő feltételek” pontjába is átvezették.

[1] HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. **Földrajzi terület**

A termékleírás I. fejezetének IV. pontja kiegészült. – Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek – 1. – Földrajzi terület, a településnevek aktualizálása és helyesbítése, a földrajzi terület megváltoztatása nélkül.

Az „Aix-en-Diois” és a „Molière-Glandaz” településneveket törölték. A szöveg kiegészült „Solaure en Diois” település nevével.

A településnevek e helyesbítését átvezették az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület” részébe.

4. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

A termékleírás III. fejezetének „Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás” című II. pontja frissült annak pontosítása érdekében, hogy a termékleírásban foglalt előírások betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és az ellenőrzést az ellenőrzésért felelős hatóság – az INAO – által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat biztosító harmadik fél végzi.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

„Clairette de Die”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *„Clairette de Die” ellenőrzött eredetmegjelölésű fehér pezsgők, további megjelölés nélkül*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Clairette de Die” OEM ellenőrzött eredetmegjelölés a minőségi pezsgők és illatos minőségi pezsgők számára van fenntartva. Ezek a palackban történő második erjesztéssel előállított pezsgők a minőségi fehér pezsgők típusába tartoznak.

— a pezsgők erjeszthető cukorban kifejezett cukortartalma az expedíciós likőr hozzáadása után nem haladja meg a 15 gramm/litert.

— A pezsgők térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9 %.

— Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Ezek az üvegpalackban történő második erjesztéssel előállított pezsgők kizárólag a clairette B szőlőfajtából készülnek és Diois tájegység termelésének 7 %-át teszik ki. 9 hónap elteltével a palackokat degorzsálják, amit az expedíciós likőr hozzáadása követ. E termék eredetisége nem annyira a számos pezsgővel közös borászati technikában rejlik, mint inkább abban, hogy kizárólag a clairette B szőlőfajtából készül. Ez a Provence-ra jellemző szőlőfajta itt érlelhetőségének éghajlati határán terem, ami savasságot és kifinomult aromákat eredményez.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13,5

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

2. *„Clairette de Die" ellenőrzött eredetmegjelölésű fehér pezsgő, „méthode ancestrale" (régi eljárással készített) megjelöléssel*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Clairette de Die" ellenőrzött eredetmegjelölés, kiegészítve a „méthode ancestrale" (régi eljárással készített) megjelöléssel az egy erjesztéssel készült illatos minőségi fehér pezsgők számára van fenntartva.

A pezsgők térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9 %. E pezsgők 20 °C-on mért szén-dioxid-túlnyomása legalább 3 atmoszféra, és az erjeszthető cukorban kifejezett cukortartalom legalább 35 gramm/liter.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

A „méthode ancestrale" megjelöléssel ellátott pezsgők a szőlőültetvény igazi zászlóshajói, amelyek a Diois tájegység termelésének több mint 88 %-át teszik ki. Ezt a fehér pezsgőt muscat à petits grains B vagy muscat à petits grains Rg szőlőből (amely a küvé legalább 75 %-át teszi ki) készítik, kiegészítve clairette B és clairette Rs szőlőfajtákkal. Eredeti eljárással készül, amely során az alkoholos erjedést hideggel lassítják, majd leállítják, miközben jelentős mennyiségű erjeszthető cukor marad meg. A részben erjedt mustot ezután palackozzák, és az erjedés ebben a formában legalább 4 hónapig folytatódik. Ez az egyedülálló termék határozottan modern erősen aromás karakterével, amelyben az elsődleges aromák dominálnak, de olyan összetettebb jegyek is felfedezhetők benne, mint a citrusfélék, a méz, a virágok vagy a licsi. Ezek a fehér pezsgők általában halványsárga színűek, zöldes árnyalatokkal. Emellett nagyon finom, mérsékelten tartós buborékok jellemzik őket.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,5

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

Művelési gyakorlat

— Az egyes tőkék legfeljebb 2,20 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék térközeinek a szorzataként kapható meg. A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter. Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság nem lehet kevesebb 0,80 méternél és nem haladhatja meg az 1,50 métert.

— A szőlőtőkék metszése Guyot-metszéssel vagy rövidcsapos metszéssel (Royat-kordonművelés) történik, tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával.

— Az öntözés engedélyezhető.

— A „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel ellátható fehér pezsgők esetében a muscat à petits grains B szőlőfajta a szőlőfajta-összeállítás legalább 75 %-át teszi ki.

2. Palackban történő második erjesztéssel előállított pezsgők

Különleges borászati eljárás

A pezsgők kizárólag a clairette B szőlőfajtából készülnek.

Azokat a pezsgőket, amelyek nem láthatóak el a „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel, üvegpalackban történő második erjesztéssel, tirázslikőr hozzáadásával állítják elő a teljesen erjesztett borból.

Az üvegpalackokba töltést, amelyekben a második erjedés végbemegy, a szüretelést követő évben január 1-jétől végzik.

A palackban történő seprőn tartás időtartama nem lehet kevesebb 9 hónapnál.

3. „Méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel ellátható pezsgők

Különleges borászati eljárás

A „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel ellátható pezsgők a következő szőlőfajtákból készülnek:

A fehér pezsgők esetében:

— fő szőlőfajta: muscat à petits grains B,

— kiegészítő szőlőfajták: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,

A rozé pezsgők esetében:

— fő szőlőfajták: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg;

— kiegészítő szőlőfajták: clairette B, clairette Rs, gamay N.

A küvék összetétele:

— fehér pezsgők esetében a muscat à petits grains B szőlőfajta aránya legalább 75 %.

— a rozé pezsgők esetében:

  — a muscat à petits grains B és a muscat à petits grains Rg szőlőfajták aránya együttesen legalább 75 %,

  — a muscat à petits grains Rg és a gamay N szőlőfajták aránya együttesen legalább 5 %,

  — a gamay N szőlőfajta aránya legfeljebb 10 %.

A pezsgők előállítása egy erjesztéssel történik, amit tartályban kezdenek meg. A folyamatot hűtéssel és az élesztőpopuláció egy részének eltávolításával szabályozzák. Tirázslikőr hozzáadása tilos. A másodlagos erjedés kizárólag a palackban zajlik le a részben erjedt mustból. A rozé pezsgők esetében a részben erjedt mustot és/vagy borokat a palackozás előtt keverik össze.

A palackban történő seprőn tartás időtartama nem lehet rövidebb 4 hónapnál. Az erjesztés a palackban természetes módon áll le. Expedíciós likőr használata tilos.

4. Valamennyi pezsgőtípus esetében

Különleges borászati eljárás

A seprő minden pezsgőtípus esetében a következőképpen távolítható el:

— vagy degorzsálással;

— vagy úgynevezett azonos nyomáson történő „palackonkénti” szűréssel;

— vagy egyesítésre és szűrésre szolgáló edénybe, azonos nyomáson történő áttöltéssel. Az egyesítő tartályban a borokat legfeljebb 4 °C-os hőmérsékleten tartják. A tárolóedény hőmérséklet-ellenőrző berendezéssel van felszerelve.

A boroknak a borászati eljárások tekintetében eleget kell tenniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvényben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

Hektáronként 70 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a pezsgők erjesztése, készítése, érlelése és csomagolása Drôme megye következő 31 településén történik:

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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A „Clairette de Die” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területe Valence-től délkeletre, a déli szubalpesi hegyvonulatok északi részén fekszik. Az éghajlatot mediterrán hatások jellemzik, amelyeket a hegyvidéki területek közelsége árnyal. A szőlőültetvények a Drôme völgyére néző lejtőkön, a folyó két oldalán helyezkednek el.

A „Clairette de Die” ellenőrzött eredetmegjelölés két, elismert termelési szabályokkal és jellemzőkkel rendelkező terméken alapul: a palackban történő második erjesztéssel, kizárólag a clairette B szőlőfajtából készült fehér pezsgőkön, valamint a „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel ellátható fehér vagy rozé pezsgőkön, mely utóbbiak palackban egyszeri erjesztéssel készülnek a muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs és gamay N szőlőfajtákból.

Az ember sikeresen adaptálta ezeket a fajtákat, megtalálva az optimális megfeleltetést a „serres” nevű gerinceken és az előnyös fekvésű, jó vízelvezetésű domboldalakon kialakult márgás- vagy meszes talajokkal. A „fekete földek” (palás márga vagy mészkő) talaja a muscat à petits grains szőlőfajta kedvelt területe, amely zsírosságot, struktúrát és erőteljes aromákat kölcsönöz a bornak, míg a negyedidőszaki teraszokon, a mészkősziklák lábánál található alluviális hordalékkúpokon és törmelékeken kialakult kövesebb talajokat gyakrabban használják a clairette szőlőfajtához. Ezt a Provence-ra jellemző szőlőfajtát itt érésének éghajlati határán ültetik, ami a pezsgők és csendes borok esetében elengedhetetlen savasságot és kifinomult aromákat eredményez.

E szőlőfajtákkal a Diois tájegység bortermelői egyedülálló borászati technikát fejlesztettek ki a pincékben, ahol a dombok közelsége által biztosított hűvösség természetes módon, ugyanakkor véletlenszerűen lassítja az alkoholos erjedést, aminek eredményeként maradvány-erjeszthetőcukrot tartalmazó, alacsony alkoholtartalmú pezsgő született, amely a „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel van ellátva. A termelők a generációk során egyedi szakértelmet szereztek az erjedés leállítását célzó technika tökéletesítésében. Ezek a fehér vagy rozé pezsgők domináns elsődleges aromákkal rendelkeznek, de olyan összetettebb jegyek is felfedezhetők bennük, mint a citrusfélék, a méz, a virágok vagy a licsi, amelyeket a rozé pezsgőknél a piros gyümölcsök jegyei egészítenek ki. Színük általában halványsárga, a fehér pezsgők esetében zöld árnyalatokkal, a rozé pezsgők pedig világos rózsaszínűek. Emellett nagyon finom, mérsékelten tartós buborékok jellemzik őket.

A palackban történő második erjesztéssel készülő fehér pezsgők esetében a palackokat 9 hónap elteltével degorzsálják, amit az expedíciós likőr hozzáadása követ. A termék eredetiségét a clairette B szőlőfajtának köszönheti, amely savasságot és kifinomult aromákat biztosít.

Annak ellenére, hogy a szőlőültetvények már az ókorban is léteztek és hírnevük ekkortól kezdődően alakult ki, a Die pezsgő forgalmazása sokáig korlátozott maradt, részben az utak rossz állapota, részben pedig a félig erjedt, instabil és nehezen szállítható termék érzékenysége miatt. 1825-től egy die-i székhelyű borkereskedő (JOUBERT et BERNARD) a saját birtokáról származó és a borászoktól vásárolt borok értékesítésével egészítette ki apja kereskedését (cserzett bőr). A pezsgőket először a környéken értékesítették, majd megszervezték Le Diois régió településeinek ellátását. Az üzlet virágzott, az előállított pezsgőt 110 literes tartályokban szállították Nîmes-be, Grenoble-ba, Avignonba, Privas-ba stb. Ugyanakkor a szállítás sokáig tartott, és a pezsgő gyakran károsodva vagy egyáltalán nem érkezett meg. Ez az eredeti borászati termék csak a Die-t a Párizs-Marseille fővonallal összekötő vasútvonal 1885-ös megnyitásával vált országos szinten is elismertté. A bécsi világkiállítás hivatalos katalógusa azonban már 1873-ban megemlíti a Barsac-ból (Drôme megye) származó „muscat blanc” és „muscat rosé” szőlőből készült clairette pezsgőt. A termék sérülékenysége magyarázza, hogy helyben fogyasztották és a forgalmazási területe eredetileg korlátozott volt. A borászat fejlődése révén vált lehetővé a folyamat ellenőrzése, és végső soron a hatékony palackozás. Az 1910 áprilisában elismert „Clairette de Die” egyike volt a legelső szabályozott eredetmegjelöléseknek. A XX. század közepén a hűtési és degorzsálási technológiák elsajátítása lehetővé tette, hogy stabil, kiváló minőségű, a belföldi fogyasztásra és az exportra egyaránt alkalmas pezsgőt állítsanak elő.

Ez a felszerelés jelentős személyi és pénzügyi befektetést igényelt, ami elősegítette az embereket és az erőforrásokat egyesítő kollektív struktúrák létrehozását. A „Clerete” vagy „Clairette de Die” kifejezés a csendes borok és pezsgők egy fajtáját jelöli. Miután a XX. század elején a szerény helyi ipar (szövet, papír, majd selyem) megszűnt, 2010-ben már a Diois tájegység bortermelése – élén a „Clairette de Die” ellenőrzött eredetmegjelöléssel – képezte a völgy fő gazdasági tevékenységét.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) A termékleírásban a „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelölésre vonatkozóan meghatározott előállítási feltételeknek megfelelő borok esetében az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezzel a megjelöléssel.

b) Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

c) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezményben foglalt feltételek szerint. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező megjelölésnek, az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése, érlelése és csomagolása a földrajzi területen történik.

— A palackban történő második erjesztéssel előállított borokat a palackozástól számított legalább 9 hónapig tartó, palackban és seprőn történő érlelést követően és legkorábban a szüretelés évét követő év október 1-jén hozzák kereskedelmi forgalomba.

— A „méthode ancestrale” (régi eljárással készített) megjelöléssel ellátott borokat 4 hónapig tartó, palackban és seprőn történő érlelést követően, de legkésőbb a szüret évét követő év március 1–jén hozzák kereskedelmi forgalomba.

A termékleíráshoz vezető link

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