C/2025/441

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/2025/441)

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

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Pranešimo data: 2024 10 21

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Rožinio vyno gamybos nuostatų panaikinimas

2018 m. Valstybės Tarybai, aukščiausiajai nacionalinei institucijai, priėmus sprendimą panaikinti rožinių vynų žymėjimą nuoroda „Clairette de Die“, iš specifikacijos išbraukiamos šia nuoroda žymimų rožinių vynų gamybos nuostatos.

Iš dalies keičiami šie specifikacijos skirsniai:

— I skyriaus III skirsnis „Produkto spalva ir rūšis“;

— I skyriaus V skirsnis „Vynuogių veislės“;

— I skyriaus IX skirsnis „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, sandėliavimas. Vynuogių veislių kupažas“;

— I skyriaus X skirsnis „Ryšys su geografine vietove“.

Rožinių vynų nuostatos išbraukiamos iš šių bendrojo dokumento skirsnių:

— „Vyno (-ų) aprašymas“;

— „Vyninių vynuogių veislės“ (išbraukiama veislė „Gamay N“);

— „Specifiniai vynininkystės metodai“ (išbraukiamos rožinių veislių proporcinės dalys);

— „Ryšys su geografine vietove“.

2. 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 patikslinamas bendrojo dokumento skirsnis „Papildomos sąlygos“.

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

3. **Geografinė vietovė**

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

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

Atitinkamai šių komunų pavadinimai ištaisomi bendrojo dokumento dalyje „Nustatyta geografinė vietovė“.

4. **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)**

Clairette de Die

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis 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**

1. *Baltieji vynai, žymimi jokiais terminais nepapildyta SKVN „Clairette de Die“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

SKVN „Clairette de Die“ žymimi rūšiniai putojantys ir rūšiniai aromatiniai putojantys baltieji vynai. Šie rūšiniai putojantys baltieji vynai gaminami antrinės fermentacijos buteliuose būdu.

— Įpylus *expedition liqueur*, jų saldumas, išreikštas fermentuojamų cukrų kiekiu, neviršija 15 g/l.

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

— Kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Šie vynai antrinės fermentacijos stikliniuose buteliuose būdu gaminami iš vienintelės veislės – „Clairette B“ – vynuogių ir sudaro 7 proc. Diua gamybos. Po 9 mėnesių pašalinamos susidariusios nuosėdos ir įpilama *expedition liqueur*. Šio produkto savitumą labiau lemia ne gamybos būdas, būdingas daugeliui putojančių vynų, o jo sudėtis, t. y. tai, kad jis gaminamas tik iš veislės „Clairette B“ vynuogių. Čia vyraujančios oro sąlygos dar tinkamos šios tipiškos Provanso veislės vynuogėms sunokti. Dėl šios priežasties iš jų gaminamas vynas įgauna rūgščių, subtilių aromatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 13,5.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

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

2. *Baltieji vynai, žymimi SKVN „Clairette de Die“, papildyta terminu „méthode ancestrale“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Clairette de Die“, papildyta terminu „méthode ancestrale“, žymimi rūšiniai aromatiniai putojantys baltieji vynai, gaminami vienintelės fermentacijos būdu.

Tai – vynai, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 9 %. Šių vynų anglies dioksido viršslėgis, išmatuotas 20 °C temperatūroje, yra bent 3 atm, o saldumas, išreikštas fermentuojamų cukrų kiekiu, yra ne mažesnis kaip 35 g/l.

Kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Terminu „méthode ancestrale“ žymimi vynai – tikra vynuogyno pažiba: jie sudaro daugiau kaip 88 proc. Diua produkcijos. Šis baltasis vynas gaminamas iš veislių „Muscat à petits grains B“ arba „Muscat à petits grains Rg“ (sudarančių ne mažiau kaip 75 proc. kiuvė), kurias papildo veislės „Clairette B“ ir „Clairette Rs“, vynuogių, laikantis originalaus metodo: alkoholinis rūgimas sulėtinamas ir sustabdomas šalčiu, kartu išlaikant didelį fermentuojamų cukrų kiekį. Paskui iš dalies fermentuota misa išpilstoma į butelius, kur toliau rūgsta ne trumpiau kaip 4 mėnesius. Šis išskirtinis produktas – neabejotinai modernus savo aromatingumu: nors vyrauja pirminiai aromatai, justi ir kompleksiškesni kvapai, pavyzdžiui, citrusų, medaus, gėlių ir ličių. Šių baltųjų vynų spalva paprastai būna blyškiai geltona su žaliais atspalviais. Be to, jų burbuliukai labai smulkūs, išsilaiko vidutiniškai ilgai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 12,5.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – –

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

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo praktika

Auginimo praktika

— 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 2,5 m. Atstumas tarp vienos eilės vynmedžių sodinių negali būti mažesnis nei 0,80 m ir didesnis nei 1,50 m.

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

— Vynuogyną leidžiama laistyti.

— Ne mažiau kaip 75 proc. veislių, naudojamų baltųjų vynų, kurie gali būti žymimi terminu „méthode ancestrale“, gamybai, turi sudaryti „Muscat à petits grains B“.

2. Vynai, gaminami antrinės fermentacijos buteliuose būdu

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai gaminami tik iš veislės „Clairette B“ vynuogių.

Vynai, kurie negali būti žymimi terminu „méthode ancestrale“, gaminami antrinės fermentacijos buteliuose būdu, į visiškai surūgusį vyną įpylant *tirage liqueur*.

Į butelius, kuriuose vyksta antrinė fermentacija, vynai pradedami pilstyti po derliaus nuėmimo einančių metų gruodžio 1 d.

Vynas laikomas, kol buteliuose nusistovi nuosėdos, mažiausiai 9 mėnesius.

3. Putojantys vynai, žymimi terminu „méthode ancestrale“

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai, kurie gali būti žymimi terminu „méthode ancestrale“, gaminami iš šių veislių vynuogių:

Baltieji vynai

— pagrindinės veislės: „Muscat à petits grains B“;

— antrinių veislių: „Muscat à petits grains Rg“, „Clairette B“, „Clairette Rs“;

Rožiniai vynai

— pagrindinių veislių: „Muscat à petits grains B“, „Muscat à petits grains Rg“;

— antrinių veislių: „Clairette B“, „Clairette Rs“, „Gamay N“.

Kiuvė sudėtis:

— baltieji vynai: ne mažiau kaip 75 proc. kiuvė sudaro veislė „Muscat à petits grains B“;

— rožiniai vynai:

  — ne mažiau kaip 75 proc. kiuvė sudaro veislės „Muscat à petits grains B“ ir „Muscat à petits grains Rg“;

  — ne mažiau kaip 5 proc. kiuvė sudaro veislės „Muscat à petits grains Rg“ ir „Gamay N“;

  — ne daugiau kaip 10 proc. kiuvė sudaro veislė „Gamay N“.

Vynai gaminami vienintelės fermentacijos, pradedamos katiluose, būdu. Ji kontroliuojama naudojant šaltį ir pašalinant dalį mielių populiacijos. Draudžiama pridėti *tirage liqueur*. Burbuliukai dėl iš dalies fermentuotos misos susidaro jau stikliniuose buteliuose. Gaminant rožinius vynus, iš dalies fermentuota misa ir (arba) vynai maišomi prieš išpilstomi į butelius.

Vynas laikomas, kol buteliuose nusistovi nuosėdos, mažiausiai 4 mėnesius. Fermentacija buteliuose natūraliai nutrūksta. Draudžiama naudoti *expedition liqueur*.

4. Visų rūšių vynai

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant visų rūšių vynus, nuosėdos gali būti šalinamos vienu iš šių būdų:

— nupylimo būdu;

— izobarinės filtracijos, t. y. iš butelio į butelį vykdomos filtracijos, būdu;

— perpylimo į kiuvė sumaišymo indą ir izobarinės filtracijos būdu. Sumaišymo inde vynai laikomi ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje. Inde turi būti temperatūros kontrolės įtaisas.

Vynai turi būti gaminami laikantis ES teisės aktuose ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1.

70 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi šioje 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)**

„Clairette B"

„Clairette rose Rs"

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

SKVN „Clairette de Die" geografinė vietovė plyti Valensijos pietryčiuose, šiaurinėje pietinių subalpių grandinių dalyje. Klimatą veikia Vidužemio jūra, tačiau jos įtaką kiek mažina netoli dunksantys kalnai. Vynuogynas įveistas abipus Dromo, virš šios upės slėnio iškilusiuose šlaituose.

SKVN „Clairette de Die" pagrindą sudaro du pagal nustatytas taisykles gaminami pripažintų savybių produktai: baltieji vynai, antrinės fermentacijos buteliuose būdu gaminami tik iš veislės „Clairette B", ir terminu „méthode ancestrale" žymimi baltieji arba rožiniai vynai, vienintelės fermentacijos buteliuose būdu gaminami iš veislių „Muscat à petits grains B", „Muscat à petits grains Rg", „Clairette B", „Clairette Rs" ir „Gamay N".

Žmonėms pavyko šias veisles optimaliai pritaikyti prie iškilumose (vietinių vadinamose šiltnamiais) ir pralaidžiuose palankios ekspozicijos kalvų šlaituose glūdinčio mergelio arba klinčių dirvožemio. Juodžemis (skalūninio arba kalkinio mergelio dirvožemis) labiausiai tinka auginti veislės „Muscat à petits grains“ 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“ 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.

Diua vyndariai išplėtojo unikalų vyno gamybos iš šių veislių vynuogių metodą: rūsiuose tvyranti iš gretimų kalnų sklindanti vėsa natūraliai (nors ne visada nuspėjamai) stabdo alkoholinį vyno rūgimą, todėl išgaunamas nestiprus, putojantis, fermentuojamų cukrų beveik neturintis vynas, žymimas terminu „méthode ancestrale“. Iš kartos į kartą gamintojai kaupė praktinę patirtį, kaip patobulinti šį rūgimo sustabdymo metodą. Baltieji arba rožiniai vynai pasižymi ne tik vyraujančiais pirminiais aromatais, bet ir kompleksiškesniais kvapais, pavyzdžiui, citrusų, medaus, gėlių ar ličių, o rožiniuose vynuose šiuos aromatus ir kvapus papildo raudonųjų uogų pokvapiai. Baltųjų vynų spalva paprastai būna blyškiai geltona su žaliais atspalviais, o rožinių – šviesiai rožinė. Be to, jų burbuliukai labai smulkūs, išsilaiko vidutiniškai ilgai.

Po 9 mėnesių laikymo pašalinamos antrinės fermentacijos buteliuose būdu gaminamuose baltuosiuose vynuose susidariusios nuosėdos ir įpilama *expedition liqueur*. Šio produkto savitumą lemia veislė „Clairette B“, suteikianti vynams rūgščių, subtilių aromatų.

Nors apie vynuogyną ir gerą iš jame užaugintų vynuogių gaminamo produkto vardą byloja dar Antikos šaltiniai, ilgą laiką garso apie jį sklaidą stabdė prasti susisiekimo keliai ir šio pusiau fermentuoto, nepatvaraus, sunkiai keliones pakeliančio produkto trapumas. 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, o vėliau tiekiami Diua komunoms. Įmonė suklestėjo ir pagamintas vynas pradėtas siųsti 110 l talpos induose į Nimą, Grenoblį, Avinjoną, Priva ir kt. Tačiau gabenti vyno siuntas užtrukdavo ir neretai jos pirkėjus pasiekdavo apgadintos arba visai jų nepasiekdavo. Tik 1885 m., kai buvo nutiestas Di su svarbia Paryžiaus–Marselio linija jungiantis geležinkelis, ši unikali vyno produkcija pripažinta visoje šalyje. Vis dėlto iš oficialaus Vienoje vykusios visuotinės parodos katalogo matyti, kad dar 1873 m. augintos veislės „Clairette“, išvestos iš putojantiems vynams gaminti skirtų Barsako (Dromo) veislių „Muscat blanc“ ir „Muscat rosé“, vynuogės. Šio produkto trapumas lėmė, be kita ko, vietos vartojimo įpročius ir tai, kad iš pradžių jis parduotas nedidelėje teritorijoje. Vynininkystei pažengus į priekį, gamybos procesas įvaldytas ir pagaliau susiklostė sąlygos vynus į butelius pilstyti tikslingai. „Clairette de Die“ – viena iš pačių pirmųjų įteisintų kilmės vietos nuorodų. Ji vynams suteikta 1910 m. balandžio mėn. XX a. viduryje, įvaldžius šalčio ir nuosėdų šalinimo technologijas, tapo įmanoma išgauti stabilų, kokybišką vyną, tinkamą tiek vartoti šalies viduje, tiek eksportuoti į užsienį.

Darbui su įranga reikėjo didelių žmogiškųjų ir finansinių investicijų, o tai paskatino telkti žmones ir išteklius steigiant kolektyvines struktūras. Terminas „Clerete“ arba „Clairette de Die“ žymi įvairius putojančius ir neputojančius vynus. XX a. pradžioje išnykus smulkiajai (tekstilės, popieriaus ir šilko) pramonei, 2010 m. pagrindinę ekonominę slėnio veiklą sudarė visų Diua vynų, kurių priešakyje – saugoma kilmės vietos nuoroda „Clairette de Die“ žymimas vynas, gamyba.

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

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

a) Kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimu gali būti naudojama nuoroda „méthode ancestrale“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šiai nuorodai nustatytų gamybos sąlygų.

b) 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.

c) 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.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Išpilstoma nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi geografinėje vietovėje.

— Antrinės fermentacijos buteliuose būdu pagaminti vynai pateikiami vartotojams į rinką po išpilstymo praėjus mažiausiai devyniems laikymo buteliuose ant nuosėdų mėnesiams ir ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo spalio 1 d.

— Terminu „méthode ancestrale“ žymimi vynai pateikiami vartotojams į rinką praėjus mažiausiai keturiems laikymo buteliuose ant nuosėdų mėnesiams ir ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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