C/2025/441

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/2025/441)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas 2018. gada 17. oktobra Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Clairette de Die”

PDO-FR-A0301-AM02

Paziņojuma datums: 21.10.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Noteikumu par sārtvīna ražošanu svītrošana**

Saskaņā ar Valsts padomes, augstākās valsts varas iestādes, lēmumu, ar 2018. gada rīkojumu atceļot “sārtvīna” atzīšanu, no specifikācijas tiek svītroti noteikumi, kas attiecas uz sārtvīna “Clairette de Die” ražošanu.

Specifikācija tiek grozīta šādās iedaļās:

— I nodaļas III iedaļā “Produktu krāsa un veidi”;

— I nodaļas V iedaļā “Vīnogu šķirnes”;

— I nodaļas IX iedaļā “Vīnogu pārstrāde, vīnu gatavošana, kopšana, fasēšana un uzglabāšana – vīnogu šķirņu sajaukšana”;

— I nodaļas X iedaļā “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

Minētie noteikumi attiecībā uz sārtvīniem tiek svītroti no vienotā dokumenta šādās iedaļās:

— “Vīna vai vīnu apraksts”;

— “Vīna vīnogu šķirnes” (svītro šķirni “Gamay N”);

— “Īpašās vīndarības metodes” (svītro sārtvīniem izmantoto šķirņu proporcijas);

— “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

2. **Marķējums**

Specifikācija tiek papildināta I nodaļas XII iedaļas “Noformējuma un marķēšanas noteikumi” 2. punktā “Īpaši noteikumi”, integrējot noteikumos par marķēšanu norādi uz lielāku ģeogrāfisko vienību “Vignobles de la Vallée du Rhône” saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti līgumā starp dažādām attiecīgajām aizsardzības un pārvaldības struktūrām. Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā vizuālajā laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā grafiskajā izpildījumā un tādā pašā krāsā kā cilmes vietas nosaukumam, bet šīs norādes izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma izmēriem.

Šis grozījums tiek pārņemts arī vienotā dokumenta iedaļā “Papildu nosacījumi”.

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

3. **Ģeogrāfiskais apgabals**

Specifikācija tiek papildināta I nodaļas IV iedaļas "Apgabali un zonas, kurās tiek veiktas dažādas darbības" 1. punktā "Ģeogrāfiskais apgabals", atjauninot un labojot komūnu nosaukumus, bet neizmainot pašu ģeogrāfisko apgabalu.

Komūnu "Aix-en-Diois" un "Molière-Glandaz" nosaukumi tiek svītroti. Komūnas "Solaure en Diois" nosaukums tiek pievienots.

Šie komūnu nosaukumu labojumi tiek pārņemti arī vienotā dokumenta iedaļā "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

4. **Atsauce uz pārbaudes struktūru**

Specifikācijas III nodaļas II iedaļa "Atsauces uz pārbaudes struktūru" tiek atjaunināta, lai norādītu, ka specifikācijas ievērošanas uzraudzību veic, pamatojoties uz apstiprinātu pārbaudes plānu, un to īsteno trešā struktūra, kas, saņēmusi *INAO* pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Clairette de Die

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Svaigu vīnogu vīni, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *KCVN "Clairette de Die" baltvīni bez norādes*

ĪSS APRAKSTS

Ar KCVN "Clairette de Die" apzīmē kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus un kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos baltvīnus. Šie vīni, kurus gatavo ar otrējo fermentēšanu pudelēs, ir kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni.

— Pēc beidzamā saldinātāja pievienošanas šajos vīnos cukura saturs, kas izteikts kā fermentējamo cukuru saturs, ir mazāks par vai vienāds ar 15 gramiem uz litru.

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 9 %.

— Pārējie analītiskie rādītāji atbilst ES tiesību normās noteiktajiem ierobežojumiem.

Šie vīni, kurus gatavo ar otrējo fermentēšanu stikla pudelēs, tiek ražoti tikai no vīnogu šķirnes "Clairette B" un veido 7 % no Diuā [*Diois*] produkcijas. Pēc deviņiem mēnešiem vīnu atdala no nogulsnēm, un tam pievieno beidzamo saldinātāju. Minētā produkta savdabības pamatā ir nevis daudziem dzirkstošajiem vīniem raksturīgā vīndarības metode, bet gan tā sastāvs, kur izmanto tikai vīnogu šķirni "Clairette B". Šī tipiskā Provansas [*Provence*] vīnogu šķirne šeit tiek audzēta pie vīnogu nobriešanai svarīgās klimatiskās robežas, tādējādi nodrošinot vīna skābenumu un aromātisko izsmalcinātību.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 13,5

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

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

2. *KCVN "Clairette de Die" baltvīni ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes)*

ĪSS APRAKSTS

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Clairette de Die", kas papildināts ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes), apzīmē kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos baltvīnus, kas gatavoti, fermentējot tikai vienreiz.

Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija šajos vīnos ir 9 %. Oglekļa dioksīda pārspiediens šiem vīniem ir vismaz 3 atmosfēras, mērot 20 °C temperatūrā, un cukura saturs, kas izteikts kā fermentējamo cukuru saturs, ir vismaz 35 grami uz litru.

Pārējie analītiskie rādītāji atbilst ES tiesību normās noteiktajiem ierobežojumiem.

Vīni, kurus apzīmē ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes), atbilst īstajam vīndārza standartam ar vairāk nekā 88 % Diuā [*Diois*] produkcijas. Šis baltvīns, kas ražots no vīnogu šķirnēm "Muscat à petits grains B" vai "Muscat à petits grains Rg" (tās veido vismaz 75 % produkcijas) un ko papildina vīnogu šķirnes "Clairette B" un "Clairette Rs", tiek gatavots savdabīgā procesā, kas paredz spirta fermentācijas palēninášanu un pēc tam arī apturēšanu aukstumā, vienlaikus saglabājot ievērojamu daudzumu fermentējamo cukuru. Daļēji saraudzēto misu pēc tam iepilda pudelēs, kur tā turpina rūgt vismaz četrus mēnešus. Šis unikālais produkts ir izteikti moderns, ar savu intensīvi aromātisku raksturu, ko nosaka dominējošie primārie aromāti, bet tas ir arī komplekss produkts, iekļaujot, piemēram, citrusaugļu, medus, ziedu vai liču aromātus. Šo baltvīnu ietērps lielākoties ir gaiši dzeltens, ar zaļganiem lāsumiem. Tiem ir raksturīgi arī ļoti smalki, vidēji noturīgi burbuļi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 12,5

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

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

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas prakse

Audzēšanas prakse

— Katram vīnkokam nodrošina ne vairāk kā 2,20 kvadrātmetru lielu platību. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vienas rindas vīnkokiem. Atstatums starp vīnkoku rindām nepārsniedz 2,5 metrus. Atstatums starp vienas un tās pašas rindas vīnkoku stādiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem un lielāks par 1,50 metriem.

— Vīnkokus apgriež vai nu pēc Gijo [*Guyot*] metodes, vai arī īsā griezumā (vainagu veidojot Rojā [*Royat*] kordona formā), uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpurus.

— Var tikt atļauta apūdeņošana.

— Baltvīniem, kurus var apzīmēt ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes), vīnogu šķirnes "Muscat à petits grains B" īpatsvars ir vismaz 75 % no visām izmantotajām vīnogu šķirnēm.

2. Vīniem, kas gatavoti ar otrējo fermentēšanu pudelēs

Īpašā vīndarības metode

Šos vīnus ražo tikai no vīnogu šķirnes "Clairette B".

Vīnus, kurus nevar apzīmēt ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes), gatavo ar otrējo fermentēšanu stikla pudelēs, no pilnībā saraudzēta vīna, pievienojot tam saldinātāju atšķaidīšanai.

Saliešanu pudelēs, kurās notiek putu veidošanās, veic, sākot no 1. janvāra nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Uzglabāšanas laiks pudelēs uz nogulām nedrīkst būt īsāks par deviņiem mēnešiem.

3. Vīniem, kurus apzīmē ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes)

Īpašā vīndarības metode

Vīnus, kurus var apzīmēt ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes), ražo:

attiecībā uz baltvīniem:

— no galvenās šķirnes "Muscat à petits grains B";

— no papildu šķirnēm "Muscat à petits grains Rg", "Clairette B" un "Clairette Rs";

attiecībā uz sārtvīniem:

— no galvenajām šķirnēm "Muscat à petits grains B" un "Muscat à petits grains Rg";

— no papildu šķirnēm "Clairette B", "Clairette Rs" un "Gamay N".

Vīna sastāvs:

— attiecībā uz baltvīniem šķirnes "Muscat à petits grains B" īpatsvars ir vismaz 75 %;

— attiecībā uz sārtvīniem:

  — šķirņu "Muscat à petits grains B" un "Muscat à petits grains Rg" kopējais īpatsvars ir vismaz 75 %;

  — šķirņu "Muscat à petits grains Rg" un "Gamay N" kopējais īpatsvars ir vismaz 5 %;

  — šķirnes "Gamay N" īpatsvars nepārsniedz 10 %.

Vīni tiek gatavoti ar vienreizēju fermentāciju, kas sākas vīna tvertnēs. To kontrolē, izmantojot aukstumu un iznīcinot daļu no rauga populācijas. Atšķaidīšana ar saldinātāju ir aizliegta. Putu veidošanās notiek tikai stikla pudelēs, no daļēji saraudzētas misas. Sārtvīniem daļēji saraudzētas misas un/vai vīnu sajaukšana tiek veikta pirms iepildīšanas pudelē.

Uzglabāšanas laiks pudelēs uz nogulām nedrīkst būt īsāks par četriem mēnešiem. Fermentācija pudelēs apstājas dabiskā veidā. Beidzamā saldinātāja izmantošana ir aizliegta.

4. Visu veidu vīniem

Īpašā vīndarības metode

Visu veidu vīniem nogulsnes var aizvākt:

— vai nu atdalot vīnu no nogulsnēm;

— vai veicot izobarometrisko filtrēšanu, t. s., "no pudeles uz pudeli";

— vai arī pārlejot unifikācijas tvertnē un veicot izobarometrisko filtrēšanu. Unifikācijas tvertnē vīni tiek turēti temperatūrā, kas nepārsniedz 4 °C. Tvertne ir aprīkota ar ierīci, kas ļauj kontrolēt temperatūru. "

Attiecībā uz vīndarības metodēm vīniem jāatbilst spēkā esošajiem Kopienas tiesību aktu un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa noteikumiem.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

70 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vīndarīšana, vīnu gatavošana, kopšana un fasēšana tiek veikta šādas Dromas [*Drôme*] departamenta 31 komūnas 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 un *Véronne*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Clairette B"

"Clairette rose Rs"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

KCVN "Clairette de Die" ģeogrāfiskais apgabals atrodas uz dienvidaustrumiem no Valensas [*Valence*], Subalpu dienvidu grēdu ziemeļdaļā. Klimatu raksturo Vidusjūras ietekme, kurā savas nianses nodrošina kalnaina reljefa tuvums. Vīndārzi izvietojas uz nogāzēm, ar skatu uz Dromas ieleju, abās šīs upes pusēs.

KCVN "Clairette de Die" pamatā ir divi produkti ar atzītiem ražošanas noteikumiem un īpašībām – baltvīni, kurus gatavo ar otrējo fermentēšanu pudelēs un ražo tikai no vīnogu šķirnes "Clairette B", un baltvīni vai sārtvīni, ko apzīmē ar norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes) un gatavo ar vienreizēju fermentāciju pudelēs, no tādām šķirnēm kā "Muscat à petits grains B", "Muscat à petits grains Rg", "Clairette B", "Clairette Rs" un "Gamay N".

Cilvēks ir spējis pielāgot šīs šķirnes, nodrošinot to optimālu piemērotību merģeļa vai kaļķakmens augsnēm, kas izveidojušās "siltuma bedrēs" un uz atsegtām un nosusinātām kalnu nogāzēm. "Melnās zemes" (slānekļa vai kaļķaina merģeļa) augsnes ir vispiemērotākā teritorija vīnogu šķirnei "Muscat à petits grains", kas pēc tam piešķir vīnam sulīgumu, struktūru un aromātisko spēku, savukārt akmeņainākas augsnes veidojas uz kvartāra terasēm, aluviālās ieplakās un kaļķakmens krāvumu pakājēs, kur to klājums visbiežāk ir piemērots vīnogu šķirnei "Clairette". Šī tipiskā Provansas [*Provence*] vīnogu šķirne šeit ir sastopama nobriešanai svarīgajās klimatiskajās robežās, kas tādējādi nodrošina dzirkstošajiem vai nedzirkstošajiem vīniem nepieciešamo skābenumu un aromātisko izsmalcinātību.

Ar šīm vīnogu šķirnēm Diuā [*Diois*] vīndari savos vīna pagrabos izstrādāja unikālu vīndarīšanas metodi, ar kuru kalnainā reljefa tuvuma nodrošinātais svaigums tika dabiskā veidā mazināts, bet tikai izlases veidā, lai spirta fermentācijā iegūtu vīnu ar fermentējamo cukuru atliekām, zemu spirta saturu un dzirkstošu sastāvu, ļaujot izmantot norādi "méthode ancestrale" (pēc sentēvu metodes). Paaudžu gaitā ražotāji ir attīstījuši savu zinātību, pilnveidojot šo fermentācijas apturēšanas metodi. Baltvīniem vai sārtvīniem dominē primārie aromāti, bet ir sastopami arī kompleksāki aromāti, piemēram, citrusaugļu, medus, ziedu vai liču smaržas, ko sārtvīnos papildina sarkano augļu notis. Krāsa lielākoties ir gaiši dzeltena, ar zaļiem lāsumiem baltvīniem vai ar gaiši sārtām nokrāsām sārtvīniem. Šiem vīniem ir raksturīgi arī ļoti smalki un vidēji noturīgi burbuļi.

Ražojot baltvīnus ar otrējo fermentēšanu pudelēs, vīnu pēc deviņiem mēnešiem atdala no nogulsnēm, un tam pievieno beidzamo saldinātāju. Šis produkts iegūst savdabību no vīnogu šķirnes "Clairette B", kas nodrošina skābenumu un aromātisko izsmalcinātību.

Lai gan vīndārzi jau pastāvēja un produkta labā reputācija tika dokumentēta kopš seniem laikiem, Dī [*Die*] vīna izplatība ilgu laiku nebija īpaši plaša, no vienas puses, sakaru ceļu sliktā stāvokļa dēļ un, no otras puses, tādēļ, ka šis daļēji fermentētais produkts bija trausls, nestabils un grūti saglabājams brauciena laikā. Kopš 1825. gada kāds tirgotājs (tirdzniecības nams *JOUBERT et BERNARD*), kas darbojās Dī, pievienoja sava tēva uzņēmējdarbībai (miecētu ādu tirdzniecībai) arī vīna tirdzniecību no sava īpašuma un iepērkot to no citiem vīnkopjiem. Vispirms šis vīns tika izplatīts tuvākajā apkārtnē, bet pēc tam tika organizēta arī piegāde citām Diuā komūnām. Uzņēmums uzplauka, un iegūtais vīns tika sūtīts 110 litru lielās mucās uz Nīmu [*Nîmes*], Grenobli [*Grenoble*], Aviņonu [*Avignon*], Privu [*Privas*] u. c., tomēr ceļš bija garš un vīns bieži vien pienāca galā jau bojāts vai pat nepienāca vispār. Tikai 1885. gadā pēc dzelzceļa līnijas atklāšanas, kas savienoja Dī ar galveno Parīzes–Marseļas līniju, šis oriģinālais vīna produkts tika atzīts visas valsts mērogā. Tomēr Vjennas [*Vienne*] Vispārējās izstādes oficiālais katalogs apliecina, ka jau 1873. gadā bija zināma vīnogu šķirne "Clairette", kas iegūta no Barsakā [*Barsac*] (Dromā) audzētajām vīnogu šķirnēm "Muscat blanc" un "Muscat rosé", kas domātas dzirkstošā vīna ražošanai. Šī produkta trauslums cita starpā izskaidro vietējos patēriņa paradumus un tā sākotnēji ierobežoto izplatības apgabalu. Vīndarības turpmākie panākumi ļāva kontrolēt šo procesu un visbeidzot – veikt racionālu vīna iepildīšanu pudelēs. "Clairette de Die" bija viens no pirmajiem reglamentētajiem cilmes vietas nosaukumiem, kas tika atzīts 1910. gada aprīlī. 20. gadsimta vidū, meistarīgi izmantojot aukstuma un nogulšņu atdalīšanas tehnoloģijas, varēja iegūt stabilu un kvalitatīvu vīnu, kas piemērots patēriņam pašu valstī un eksportam.

Šāds aprīkojums prasa ievērojamus cilvēku darba un finanšu ieguldījumus, un tie ir veicinājuši cilvēkresursu un finanšu resursu pārdali, izveidojot kolektīvas struktūras. Ar terminu "Clerete" vai "Clairette de Die" apzīmē plašu nedzirkstošo un dzirkstošo vīnu klāstu. Pēc tam, kad 20. gadsimta sākumā savu nozīmi zaudēja mazāk izplatītās ražošanas nozares (audumu, rakstāmpiederumu, vēlāk zīda ražošana), visa Diuā vīna ražošana, kas bija saistīta ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Clairette de Die", 2010. gadā bija kļuvusi par šīs ielejas galveno saimnieciskās darbības veidu.

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

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

a) kontrolēto cilmes vietas nosaukumu drīkst papildināt ar norādi “méthode ancestrale” (pēc sentēvu metodes) vīniem, kas atbilst ražošanas nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti specifikācijā;

b) neobligātās norādes, kuru izmantošanu saskaņā ar Kopienas noteikumiem drīkst regulēt dalībvalstis, iekļauj etiķetēs, izmantojot rakstzīmes, kuru lielums augstumā, platumā un biezumā nepārsniedz divkāršu to rakstzīmju lielumu, ar kurām uzrakstīts kontrolētais cilmes vietas nosaukums;

c) vīniem, kas apzīmēti ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu, marķējumā var norādīt lielāku ģeogrāfisko vienību “Vignobles de la Vallée du Rhône”, ievērojot nosacījumus, kas noteikti līgumā starp dažādām attiecīgajām aizsardzības un pārvaldības struktūrām. Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā vizuālajā laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā grafiskajā izpildījumā un tādā pašā krāsā kā cilmes vietas nosaukumam, bet šīs norādes izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma izmēriem.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīnogu novākšana, vīndarīšana, vīnu gatavošana, kopšana un fasēšana tiek nodrošināta ģeogrāfiskajā apgabalā.

— Vīnus, kas ar otrējo fermentēšanu ir gatavoti pudelēs, laiž patēriņa tirgū pēc tam, kad ir beidzies deviņu mēnešu ilgais minimālais periods, kurā tos pēc iepildīšanas pudelēs tur uz nogulām, un ne agrāk kā nākamā gada 1. oktobrī pēc ražas novākšanas.

— Vīnus, kas apzīmēti ar norādi “méthode ancestrale” (pēc sentēvu metodes), laiž patēriņa tirgū pēc tam, kad ir beidzies četru mēnešu ilgais periods, kurā tos tur pudelēs uz nogulām, un ne agrāk kā nākamā gada 1. martā pēc ražas novākšanas.

Saite uz produkta specifikāciju

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