C/2025/441

21.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/441)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Dátum oznámenia: 21.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vypustenie ustanovení týkajúcich sa výroby ružových vín**

V nadväznosti na rozhodnutie Štátnej rady (najvyššieho vnútroštátneho orgánu) z roku 2018 o zrušení uznania ružových vín („vins rosés“) sa zo špecifikácie výrobku vypúšťajú ustanovenia týkajúce sa výroby ružového vína Clairette de Die.

Špecifikácia výrobku sa mení v týchto bodoch:

— v kapitole I bode III – Farba a druhy výrobkov,

— v kapitole I bode V – Odrodová skladba,

— v kapitole I bode IX – Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie – Sceľovanie odrôd,

— v kapitole I bode X – Súvislosť so zemepisnou oblasťou.

Tieto ustanovenia týkajúce sa ružových vín sa z jednotného dokumentu vypúšťajú v týchto bodoch:

— Opis vína (vín),

— Muštové odrody (vypustenie odrody Gamay N),

— Základné enologické postupy (vypustenie podielu odrôd v ružových vínach),

— Súvislosť so zemepisnou oblasťou.

2. **Označovanie**

Špecifikácia výrobku sa dopĺňa v kapitole I bode XII. – Pravidlá prezentácie a označovania“ – bode 2 – Osobitné ustanovenia, s cieľom začleniť pravidlá týkajúce sa uvádzania názvu väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ na etiketách v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Ďalšie podmienky“ v jednotnom dokumente.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Zemepisná oblasť**

Špecifikácia výrobku sa dopĺňa v kapitole I bode IV – Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bode 1 – Zemepisná oblasť s cieľom aktualizovať a opraviť názvy obcí bez toho, aby sa zmenila zemepisná oblasť.

Vypúšťajú sa názvy obcí „Aix-en-Diois“ a „Molière-Glandaz“. Dopĺňa sa názov obce „Solaure en Diois“.

V dôsledku tejto opravy názvov obcí sa mení bod Vymedzená zemepisná oblasť jednotného dokumentu.

4. **Odkaz na kontrolný orgán**

Kapitola III bod II špecifikácie – Odkazy na kontrolný orgán – sa aktualizovala s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Clairette de Die

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *CHOP „Clairette de Die“ biele vína bez tradičného pojmu*

STRUČNÝ OPIS

CHOP „Clairette de Die“ je vyhradené pre biele akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína. Tieto vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši sú biele akostné šumivé vína.

— Tieto vína majú po pridaní tirážneho likéru obsah cukru vyjadrený ako skvasiteľné cukry najviac 15 gramov na liter.

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

— Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Tieto vína vyrobené druhotným kvasením v sklenených fľašiach sa získavajú výlučne z odrody Clairette B a predstavujú 7 % výroby Diois. Po deviatich mesiacoch sa fľaše degoržujú a pridáva sa tirážny likér. Originalita tohto výrobku nespočíva ani tak v technike vinifikácie, ktorá sa používa pri mnohých šumivých vínach, ako skôr v jeho zložení založenom výlučne na odrode Clairette B. Táto odroda, charakteristická pre Provence, sa tu nachádza v podnebnom pásme, ktoré je medzným pásmom zrelosti, a tým prináša kyslosť a jemnosť aróm.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *CHOP „Clairette de Die“ biele vína doplnené tradičným pojmom „méthode ancestrale“*

STRUČNÝ OPIS

Chránené označenie pôvodu „Clairette de Die“ doplnené tradičným pojmom „méthode ancestrale“ je vyhradené pre biele akostné aromatické šumivé vína vyrábané prvotným kvasením.

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %. Tieto vína majú pretlak oxidu uhličitého meraný pri teplote 20 °C najmenej 3 atmosféry a obsah cukru vyjadrený ako skvasiteľné cukry najmenej 35 gramov na liter.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Vína s doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“ sú skutočným vlajkovým produktom vinohradníckej oblasti a predstavujú viac ako 88 % výroby Diois. Toto biele víno z odrôd Muscat à petits grains B a Muscat à petits grains Rg (ktoré predstavujú najmenej 75 % cuvée) doplnené odrodami Clairette B a Clairette Rs sa vyrába originálnym spôsobom, ktorý spočíva v spomalení a následnom zastavení alkoholového kvasenia chladom, pričom sa zachováva značné množstvo skvasiteľných cukrov. Čiastočne skvasený mušt sa potom plní do fliaš, v ktorých ďalej kvasí najmenej štyri mesiace. Tento výnimočný výrobok je jednoznačne moderný vďaka svojmu vysoko aromatickému charakteru, v ktorom dominujú primárne, ale aj komplexnejšie arómy, ako sú vône citrusových plodov, medu, kvetov alebo liči. Farba týchto bielych vín je spravidla bledožltá so zelenými odleskmi. Vyznačuje sa takisto veľmi jemnými bublinkami so stredne dlhým finále.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľské postupy

Pestovateľský postup

— Maximálna dispozičná plocha krov je 2,20 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami. Vzdialenosť medzi radmi je maximálne 2,50 m. Vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m a väčšia ako 1,50 m.

— Na vedenie viniča sa používa buď Guyotov rez (vedenie kordón Royat), alebo krátky rez najviac s 12 očkami na ker.

— Zavlažovanie môže byť povolené.

— V prípade bielych vín, ktoré možno označiť doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“, tvorí podiel odrody Muscat à petits grains B najmenej 75 % odrodovej skladby.

2. V prípade vín vyrobených druhotným kvasením vo fľaši

Osobitný enologický postup

Vína sa vyrábajú výlučne z odrody Clairette B.

Vína, ktoré nemožno označiť doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“, sa vyrábajú druhotným kvasením v sklenených fľašiach z plne vykvaseného vína s pridaním tirážneho likéru.

Stáčanie do fliaš, v ktorých prebieha druhotné kvasenie, sa vykonáva po 1. januári roku, ktorý nasleduje po zbere.

Skladovanie vo fľašiach na kaloch nesmie trvať kratšie ako deväť mesiacov.

3. V prípade vín s doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“

Osobitný enologický postup

Vína, ktoré možno označiť doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“, sa vyrábajú takto:

v prípade bielych vín:

— hlavná odroda: Muscat à petits grains B,

— vedľajšie odrody: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs,

v prípade ružových vín:

— hlavné odrody: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg,

— vedľajšie odrody: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Zloženie cuvée:

— pre biele vína, podiel odrody Muscat à petits grains B je najmenej 75 %,

— pre ružové vína:

  — odrody Muscat à petits grains B a Muscat à petits grains Rg musia spoločne tvoriť najmenej 75 % zmesi,

  — odrody Muscat à petits grains Rg a Gamay N musia spoločne tvoriť najmenej 5 % zmesi,

  — podiel odrody Gamay N je minimálne 10 %.

Vína sa vyrábajú prvotným kvasením, ktoré začína v sude. Používa sa kvasenie za studena a odstraňovanie časti kvasiniek. Pridávanie tirážneho likéru je zakázané. Druhotné kvasenie z čiastočne skvaseného hroznového muštu prebieha výlučne v sklenených fľašiach. V prípade ružových vín sa čiastočne skvasený mušt a/alebo vína sceľujú pred stáčaním do fliaš.

Vyzrievanie vo fľaši na kvasničných kaloch musí trvať minimálne 4 mesiace. Kvasenie sa vo fľaši prirodzene zastaví. Použitie tirážneho likéru je zakázané.

4. V prípade všetkých druhov vína

Osobitný enologický postup

V prípade všetkých druhov vína možno odstrániť usadeninu:

— buď degoržovaním,

— alebo izobarometrickou filtráciou „z fľaše do fľaše“,

— alebo preliatím do zlievacej nádoby a izobarometrickou filtráciou. V zlievacej nádobe sa vína uchovávajú pri teplote najviac 4 °C. Nádoba je vybavená zariadením na reguláciu teploty. »

Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

70 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa vykonávajú na území týchto 31 obcí departementu Drôme:

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. **Muštové odrody**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť CHOP „Clairette de Die“ sa nachádza juhovýchodne od Valence, v severnej časti južného subalpínskeho pohoria. Podnebie sa vyznačuje stredomorskými vplyvmi danými blízkosťou horských reliéfov. Vinohradnícka oblasť sa nachádza na svahoch orientovaných smerom na údolie Drôme z oboch strán.

CHOP „Clairette de Die“ sa zakladá na dvoch výrobkoch s uznávanými pravidlami výroby a vlastnosťami: na bielych vínach vyrobených druhotným kvasením vo fľaši získaných výlučne z odrody Clairette B a na bielych alebo ružových vínach s doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“ vyrobených prvotným kvasením vo fľaši z odrôd Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rg a Gamay N.

Človek dokázal tieto odrody prispôsobiť ich optimalizáciou na slieňových alebo vápencových pôdach, ktoré sa vytvorili na „serres“ (miestne označenie reliéfov a kopcov) a na dobre exponovaných a dobre odvodnených svahoch. Pôdy „černozeme“ (bridlicové sliene alebo vápenaté bridlice) sú vhodným územím pre odrodu Muscat à petits grains, ktorá poskytuje guľatú chuť, štruktúru a silu. Kamenistejšie zeme, ktoré sa vytvorili na terasách z obdobia štvrtohôr, náplavových kužeľoch a sutinách na úpätí vápencových nánosov, sa zas najčastejšie využívajú na pestovanie odrody Clairette. Táto odroda, charakteristická pre Provence, sa tu nachádza v podnebnom pásme, ktoré je medzným pásmom zrelosti, a tým prináša kyslosť a jemnosť aróm, ktoré sú pre šumivé a tiché vína nevyhnutné.

Vinohradníci z Diois použitím týchto odrôd vyvinuli jedinečnú techniku vinifikácie v pivniciach, kde chlad, ktorý je zabezpečovaný blízkosťou reliéfov, prirodzene, ale náhodne spomaľuje alkoholové kvasenie. Tým vzniká šumivé víno so zvyškovými skvasiteľnými cukrami a nízkym obsahom alkoholu, ktoré je doplnené tradičným pojmom „méthode ancestrale“. V priebehu generácií výrobcovia vyvinuli know-how v zdokonaľovaní tejto techniky zastavenia kvasenia. V týchto bielych alebo ružových vínach dominujú primárne, ale aj komplexnejšie arómy, ako sú vône citrusových plodov, medu, kvetov alebo liči, doplnené tónmi červeného ovocia v ružových vínach. Farba bielych vín je spravidla bledožltá so zelenými odleskmi a farba ružových vín je jemne ružová. Vyznačujú sa takisto veľmi jemnými bublinkami so stredne dlhým finále.

V prípade bielych vín vyrobených druhotným kvasením vo fľaši, fľaše sa degoržujú po deviatich mesiacoch a pridáva sa tirážny likér. Tento produkt vďačí za svoju originalitu odrode Clairette B, ktorá mu prináša kyslosť a jemnosť aróm.

Napriek tomu, že história vinohradu a osvedčená dobrá povesť tohto výrobku siaha až do staroveku, bola distribúcia vína Die dlho obmedzená, čiastočne z dôvodu zlého stavu komunikačných ciest a čiastočne z dôvodu nestálosti výrobku, ktorý je napoly nedokvasený, nestabilný a náročný na prepravu. V roku 1825 obchodník (z firmy JOUBERT et BERNARD) pôsobiaci v Die rozšíril obchod svojho otca (s vyčinenými kožami) o predaj vín z jeho vlastného pozemku a vín kúpených od vinohradníkov. Vína sa spočiatku predávali v okolitej oblasti, až neskôr sa začali dodávať do obcí v Diois. Podniku sa darilo a vyprodukované víno sa prepravovalo v 110-litrových nádobách do Nîmes, Grenoblu, Avignonu, Privasu…, preprava ale bola časovo náročná a víno často dochádzalo znehodnotené alebo nedorazilo vôbec. Táto originálna výroba vína bola na vnútroštátnej úrovni uznaná až po otvorení železničnej trate spájajúcej Die s hlavnou traťou Paríž – Marseille v roku 1885. V úradnom katalógu Svetovej výstavy vo Viedni sa ale už v roku 1873 potvrdzuje prítomnosť Clairette zo šumivých odrôd „muscat blanc“ a „muscat rosé“ pochádzajúcich z Barsacu (v regióne Drôme). Nestálosť tohto výrobku možno okrem iného vysvetliť miestnymi spotrebiteľskými návykmi a jeho pôvodne obmedzenými hranicami distribúcie. Pokroky v enológii umožnili tento proces dostať pod kontrolu a napokon víno aj účinne fľašovať. „Clairette de Die“ uznané v apríli 1910 je jedným z prvých regulovaných označení pôvodu. V polovici 20. storočia sa pomocou riadenia technológií ochladzovania a degoržovania umožnilo získať stabilné, kvalitné víno vhodné na domácu spotrebu aj vývoz.

Tieto zariadenia si vyžadovali značné ľudské a finančné investície, čo podporilo spojenie ľudí a zdrojov vytváraním kolektívnych štruktúr. Pojem „Clerete“ alebo „Clairette de Die“ označuje rôzne druhy tichých a šumivých vín. Po zániku drobného priemyslu (súkenníctvo, papiernictvo, neskôr obchod s hodvábom) na začiatku 20. storočia tvorila v roku 2010 výroba vína v Diois na čele s chráneným označením pôvodu „Clairette de Die“ hlavnú hospodársku činnosť údolia.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

a) Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „méthode ancestrale“, ak predmetné vína spĺňajú výrobné podmienky stanovené pre tento tradičný pojem v špecifikácii výrobku.

b) Písmo použité pri uvádzaní nepovinných označení na etiketách, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

c) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu možno uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

— Vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí minimálne deväťmesačného vyzrievania vo fľaši na kvasničných kaloch po tiráži a najskôr 1. októbra roku nasledujúceho po zbere.

— Vína s doplneným tradičným pojmom „méthode ancestrale“ sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí štvormesačného vyzrievania vo fľaši na kvasničných kaloch a najskôr 1. marca roku nasledujúceho po zbere.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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