



C/2025/455

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/2025/455)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 21.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Merkinnät

Tuote-eritelmän I luvun XII kohdassa ”Esillepanoa ja merkintöjä koskevat säännöt” olevaa 2 alakohtaa ”Erityissäännökset” täydennetään sisällyttämällä siihen merkintäsäännöt, jotka koskevat viittausta laajempaan maantieteelliseen yksikköön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” asianomaisten suojele- 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 lisätään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Lisäedellytykset”.

2. Maantieteellinen alue

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdassa ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” olevaa 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” muutetaan 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 tehdään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Rajattu maantieteellinen alue”.

3. Valvontaelintä koskevat tiedot

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” päivitetään täsmentämällä, että tuote-eritelmän noudattamisen tarkastukset on tehtävä hyväksytyin 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

Crémant de Die

⁽¹⁾ OJ L 9, 11.1.2019, p. 2..

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

5. Laatukuohuviini

3.1 Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 22 – JUOMAT, ETTYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

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

4. Viinin/viinien kuvaus

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Suojattua alkuperänimitystä ”Crémant de Die” käytetään yksinomaan valkoisten laatukuohuviinien yhteydessä. Crémant de Die -viinit valmistetaan lajikkeiden Clairette B (päälajike), Aligoté B ja Muscat à petits grains B (toissijaiset lajikkeet) rypäleistä.

— Tuotannossa käytetyistä rypäleistä vähintään 55 prosenttia on oltava Clairette B -lajikkeen rypäleitä. – Tuotannossa käytetyistä rypäleistä vähintään 10 prosenttia on oltava Aligoté B -lajikkeen rypäleitä. – Tuotannossa käytetyistä rypäleistä 5–10 prosenttia on oltava Muscat à petits grains B -lajikkeen rypäleitä, ja valmiista viinistä kyseistä lajiketta saa olla enintään 10 prosenttia.

— Rypäleiden sokeripitoisuus on yli 144 grammaa yhtä puristemehulitraa kohden.

— Viinien valmistustapana on toinen käyminen lasipulloissa.

— Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia.

— Sakanpoiston jälkeen viinien hiilidioksidin tiheys on ilmaan verrattuna vähintään 3,5, kun lämpötila on 20 °C.

— Sokeriliuksen lisäämisen jälkeen viinien sokeripitoisuus käymiskykyisinä sokereina ilmaistuna on enintään 15 grammaa litraa kohden.

— Jos puristemehu on väkevöity, pakattujen viinien todellinen alkoholipitoisuus on enintään 13,5 tilavuusprosenttia.

— Muut analyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Tässä tyylikkäässä kuohuviinissä on erittäin hedelmäisiä aromaattisia ja tunnusomaisia valkoisten kukkien vivahteita, jotka erottavat sen muista Diois'n alueella valmistetuista laatukuohuviineistä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Kokonaishappopitoisuus vähintään (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1 Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Viljelykäytännöt

Viljelymenetelmä

a) Istutusitiheys

— Kullakin köynnöksellä on enintään 2,20 neliometriä maa-alaa. Pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä.

— Rivien välinen etäisyys on enintään 2,50 metriä.

— Köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,80 metriä ja enintään 1,50 metriä.

b) Leikkaussäännöt

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

c) Kastelu

Keinokastelu on sallittua.

d) Sadonkorjuu

— Viinit valmistetaan käsin poimituista rypäleistä.

— Ajan rypäleiden korjuusta puristukseen on oltava mahdollisimman lyhyt. Se ei saa koskaan ylittää 24:ää tuntia, jos korjatut rypäleet kuljetetaan laatikoissa, tai 6:ta tuntia, jos kuljetus tapahtuu maatalousperävaunuissa.

— Rypälekuorma sadon kuljetukseen käytettävässä vaunussa saa olla enintään 0,60 metrin korkuinen. Sadon kuljetukseen käytettävissä perävaunuissa, joiden seinämät ovat yli 0,6 metrin korkuiset, on läpäisevät vaelattiat, jotka on asennettu 0,6 metrin etäisyydelle yläreunasta.

2. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

a) Viininvalmistusmenetelmien on oltava sekä EU:n säädöksissä että Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (*Code rural et de la pêche maritime*) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

b) Puristuspaikkojen on täytettävä rypälesadon vastaanottoa, puristuslaitteistoja ja viininpuristimia, viininpuristimien täyttöä, puristemehun fraktiointia ja hygieniaa koskevat tuote-eritelmässä asetetut kriteerit.

c) Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien valmistukseen käytettäväksi tarkoitettujen perusviinien valmistuksessa rajana käytetään 100:aa litraa puristemehua 150:tä kilogrammaa rypäleitä kohden.

5.2 Enimmäistuotokset

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, Solauze en Diois, Vercheny ja Véronne.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

Aligoté B

Clairette B

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Maantieteellinen alue sijaitsee Valencen kunnan kaakkoispuolella. Vercorsin eteläpuolella Drômejoen laakson ilmastossa on välimerenilmaston kaltaisia piirteitä, joita läheiset vuoret lieventävät. Tänne on kehittynyt viinialue, jolla on viljelty pääasiassa eteläisiä rypälelajikkeita, erityisesti Muscat à petits grains B- ja Clairette B -lajikkeita.

Asiantuntijat ovat mukauttaneet näitä lajikkeita ja löytäneet ominaisuudet, jotka soveltuvat parhaiten viininviljelyyn merkeli- tai kalkkikivimaista muodostuvilla rinteillä (joista paikalliset käyttävät nimitystä *serres*) ja mäenrinteillä, joilla on erinomainen sijainti ja kyky läpäistä vettä. Vaikeuksien ja fyysisten rajoitteiden myötä viininviljelijät ovat saaneet kokemusta ja taitotietoa näiden lajikkeiden mukauttamisesta erilaisiin tilanteisiin. Merkeli- ja kalkkikiviliuskeesta muodostuva ns. musta maa (*terres noires*) on suotuisa Muscat à petits grains B -lajikkeen viljelylle ja antaa viineille runsautta, rakennetta ja vahvoja aromeja. Sen sijaan kvartäärikaudella kivisen maaperän muodostamia penkereitä, alluviaalisia keiloja ja kalkkikiviharjanteiden alla olevaa vyörysoaikkoo suositaan yleensä Clairette B -lajikkeen viljelyssä. Clairette B -lajiketta viljellään yleisesti Provencen alueella. Täällä alueen rajalla ilmasto on suotuisa lajin kypsymisen suhteen. Näin kuohuviinit ja kuohumattomat viinit saavat hapokkuutta ja hienostuneita, erittäin tärkeitä aromeja.

Tuottajille on kehittynyt sukupolvien ajan taitotietoa kuohuviinien valmistuksesta eri tekniikoilla. Tuottajat ovat kehittäneet ”ikivanhaksi menetelmäksi” kutsutun tekniikan (*méthode ancestrale*), jossa viini jälkikäytetään pullossa ja joka on mukautettu Crémant de Die -viinien valmistukseen. Tällä tekniikalla toteutettu tuotanto rypäleiden keruusta sakanpoistoon ja pakkaamiseen tapahtuu kokonaisuudessaan asianomaisella maantieteellisellä alueella.

Huolimatta siitä, että viinitarhoja on ollut olemassa ja tuote on saanut mainetta jo antiikin aikana, Diessä valmistettu viini tunnettiin pitkään huonosti. Tämä johtui suurelta osin huonoista liikenneyhteyksistä. Kuohuviiniä juotiin 1400–1700-luvuilla pääasiassa siellä, missä sitä tuotettiin, tai läheisillä Diois'n, Dévoluyn, Trièvesin ja Vercorsin vuorilla. Erästä vuodelta 1748 peräisin olevaa tekstiä voidaan pitää todisteena viinin maineesta ympäröivillä alueilla. Mensissä Trièvesin kunnassa eräs asiakas tilasi viiniä ja kirjoitti: ”Koska tiedän, että Clerete de Die -viinin, etenkin hyvän sellaisen, käyminen keskeytetään aina ennen kuin se on loppunut.”

Vuonna 1781 ranskalainen geologi Faujas de Saint-Fonds kirjoitti teoksessaan *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné* (”Dauphinén maakunnan luonnonhistoria”): ”Tässä maakunnassa valmistetaan edelleen maineikkaita viinejä, esimerkiksi Dien kuohuviiniä.”

Vuonna 1825 Diessä sijaitsevan Joubert et Bernard -liikkeen kauppias laajensi isänsä liiketoimintaa (vuotien parkitus) myymällä sekä oman tilansa viinejä että viininviljelijöiltä ostettuja viinejä. Viinejä toimitettiin aluksi Dien kaupunkia ympäröiville alueille ja myöhemmin myös Diois'n alueen kunnille. Liiketoiminta kukoisti, ja yritys osti rypäleitä. Valmistettu viini lähetettiin 110 litran erissä kauemmas Nimesiin, Grenobleen, Avignoniin ja Privas'an. Matka oli kuitenkin pitkä ja vaarallinen. Viini saapui perille usein pilaantuneena, jos ollenkaan.

Oli odotettava Drômen laakson yhdistämistä muuhun maailmaan, mikä tapahtuikin etenkin vuonna 1885 rakennetun rautatien myötä. Rautatie yhdisti Dien Pariisiin ja Marseilleen väliseen päärataan. Tuolloin nämä omaleimaiset viinit tulivat tunnetuiksi valtakunnallisesti.

Tietyt niiden maineeseen liittyvät seikat liittyvät myös asianomaisella maantieteellisellä alueella sijaitseviin paikkoihin, joskus johonkin tiettyyn kuntaan. André Lacroix kirjoitti vuonna 1924 julkaistussa teoksessaan *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* (”Crestin ja Châtillonin kantonien historia”): ”Tätä aluetta lähes kokonaan hallitsevan kalliomassiivin länsipuolella aurinko kypsyytä rypäleet, joista saadaan erittäin miellyttävää, nimellä ”vin de Barsac” tunnettua kuohuvaa valkoviiniä.”

Tuohon aikaan nimitystä ”Clerete” käytettiin useista valkoviineistä, myös osittain käyneestä puristemehusta tai perusviineistä valmistetuista kuohuviineistä ja kuohumattomista viineistä. Kaikki näistä viineistä valmistettiin Muscat à petits grains B- ja Clairette B -lajikkeista, mutta suhteet vaihtelivat.

Vuonna 1993 tarkistettu alkuperänimitys ”Crémant de Die” myönnettiin oikeudellisesti yhdelle Diois'ssa valmistetulle kuohuviinille. Tämä liittyi kansalliseen politiikkaan, jonka tavoitteena oli parantaa kuohuviinien laatua ja luonnetta määrittelemällä aiempaa selkeämmin tekniset säännöt erityisesti rypälelajikkeiden, sadonkorjuun, korjattujen rypäleiden kuljetuksen, puristuksen ja viinin valmistuksen osalta. Tällä tavalla valmistetussa tyylikkäässä kuohuviinissä on erittäin hedelmäisiä aromaattisia vivahteita ja tunnusomaisia valkoisten kukkien vivahteita, jotka erottavat sen muista Diois'n alueella valmistetuista kuohuviineistä.

Diois'n alueella harjoitettu vähäinen teollisuus, kuten kangas-, paperi- ja silkkiteollisuus, loppui 1900-luvun alussa. Sen seurauksena Diois'n viinintuotannosta oli muodostunut vuoteen 2010 mennessä laakson pääasiallinen talouden ala.

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

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

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 tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Suojatun alkuperänimityksen "Crémant de Die" saaneiden viinien merkinnöissä voidaan mainita suurempi maantieteellinen yksikkö "Vignobles de la Vallée du Rhône" asianomaisten eri edunvalvonta- ja hallintoelinten 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.

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

- a) Tuotanto rypäleiden keruusta sakanpoistoon tapahtuu kokonaisuudessaan asianomaisella maantieteellisellä alueella.
- b) Koska pullossa tapahtuva jälkikäyminen on osa tuotantoprosessia, viinit pakataan maantieteellisellä alueella.
- c) Lasipulloissa tapahtuva jälkikäyminen, jonka aikana kuplat muodostuvat, aloitetaan sadonkorjuuta seuraavan joulukuun 1. päivänä.
- d) Viinit saatetaan kuluttajamarkkinoille vähintään 12 kuukauden kypsytysajan kuluttua jälkikäymisestä.

Linkki tuote-eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0