C/2025/455

21.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/455)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Crémant de Die“

PDO-FR-A0487-AM02

Дата на съобщението: 21.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Етикетиране**

В продуктовата спецификация се допълва глава I, раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“, точка 2 „Специални разпоредби“, за да се включат правилата за етикетиране при използване на обозначението на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, определени в споразумението, подписано от различните заинтересовани органи за защита и управление. Обозначението трябва да фигурира в същото зрително поле, в което са разположени всички задължителни обозначения, и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като буквите, с които е изписано наименованието, като по размери обозначението не превишава две трети от размерите на наименованието.

Това изменение е отразено в точка „Допълнителни условия“ от единния документ.

2. **Географски район**

В продуктовата спецификация се допълва глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 1 „Географски район“, за да се актуализират и коригират имена на общини, без да се променя географският район.

Заличават се имената на общините „Aix-en-Diois“ и „Molière-Glandaz“. Добавя се името на община „Solaure en Diois“.

Тази корекция на имена на общини е отразена в точка „Определен географски район“ от единния документ.

3. **Позоваване на контролния орган**

Глава III, раздел II „Позоваване на контролния орган“ от продуктовата спецификация се актуализира, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Crémant de Die

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Контролираното наименование за произход „Crémant de Die“ е запазено за белите качествени пенливи вина. „Crémant de Die“ се винифицира от сортовете clairette B (основен сорт), aligoté B и muscat à petits grains B — второстепенни сортове.

— Делът на сорта clairette B е по-голям или равен на 55 % от сортовия състав. — Делът на сорта aligoté B е по-голям или равен на 10 % от сортовия състав. — Делът на сорта muscat à petits grains B е в диапазона между 5 и 10 % от сортовия състав и е по-малък или равен на 10 % от обема на ферментационната смес.

— Съдържанието на захар в гроздето е над 144 g/l мъст.

— Вината се произвеждат чрез вторична ферментация в стъклени бутилки.

— Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 9 %.

— След отцеждане вината имат свръхналягане на въглероден диоксид най-малко равно на 3,5 атмосфери, измерено при температура 20 °C.

— След добавяне на експедиционен ликьор съдържанието на захар на вината, изразено като ферментируеми захари, е по-малко или равно на 15 g/l.

— В случай на обогатяване на мъстта действителното алкохолно съдържание в обемни проценти на опакованите вина не превишава 13,5 %.

— За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Това фино пенливо вино има силно изразени плодови ароматни нюанси и характерни нотки на бели цветя, които го отличават от другите качествени пенливи вина, произвеждани в района на Die.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Методи на отглеждане

Агротехническа практика

а) Гъстота на засаждане

— На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,20 m^2; тази площ се постига, като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията;

— Лозята са с междуредие, което е по-малко или равно на 2,50 m;

— Разстоянието между растенията в реда е по-голямо или равно на 0,80 m и по-малко или равно на 1,50 m.

б) — Правила за резитба

Лозите се подрязват било по метода Гюйо, било като се използва къса резитба (формировка по метода кордон Роая) с най-много 12 пъпки на растение.

в) — Напояване

Напояването може да бъде разрешено.

г) — Беритба

— Винаta се произвеждат от ръчно набрано грозде.

— Времето между брането и пресоването на гроздето трябва да бъде възможно най-кратко; в никакъв случай то не може да надвишава 24 часа, когато набраното грозде се транспортира в каси и „бокс палети“, и 6 часа, когато се транспортира в ремаркета за грозде.

— Височината на гроздето в съдовете, използвани за транспортиране на набраното грозде, е по-малка или равна на 0,60 m. Ремаркетата за грозде с височина над 0,60 m са оборудвани с неуплътнен повдигнат под, монтиран на височина 0,60 m от горния ръб на ремаркето за грозде.

2. Специфични енологични практики

Специфична енологична практика

а) — По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

б) — Центровете за пресоване трябва да отговарят на определените в продуктовата спецификация критерии, свързани с приемането на реколтата, съоръженията за пресоване и пресите, напълването на пресите, фракционирането на соковете и хигиената.

в) — Основните вина, предназначени за производството на вина, за които може да се използва контролираното наименование за произход, се получават в рамките на 100 l мъст за 150 kg грозде.

5.2. *Максимални добиви*

70 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на вината се извършват на територията на следните 31 общини в департамент 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. **Винени сортове грозде**

Aligoté B

Clairette B

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район е разположен на югоизток в община Valence. В южната част на Vercors, в долината на река Drôme, в климатични условия, характеризиращи се със средиземноморски влияния, допълнени от влиянието на близките планини, са се развили лозя, засадени основно с южни сортове, каквито са сортовете muscat à petits grains B и clairette B.

Хората успели да приспособят тези сортове, като установили оптималната им пригодност за мергеловите или варовиковите почви, развили се върху така наречените „serres“ и по добре отводнените склонове с добро изложение. Превратностите и физическите ограничения позволили на лозарите да натрупат опит, знания и умения за приспособяването на тези сортове към различното местоположение на лозята. Така „черноземите“ (шистови мергели или варовикови шисти) са предпочитаният терен за сорта muscat à petits grains B, който при тези условия придава плътност, структура и сила на ароматите, докато по-каменистите почви, развили се върху тераси от кватернера, наносни конуси и сипеи в подножието на наносните варовикови пластове, най-често са предназначени за сорта clairette B. Тук този типичен за Provence сорт вирее на климатичната граница на узряването и по този начин придава киселинността и финеса на ароматите, които са необходими за пенливите или тихите вина.

Поколение след поколение, използвайки различни техники на винификация, производителите развивали умения за производството на пенливи вина. След като овладели определената с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод) техника, те усвоили метода на вторична ферментация в бутилка, приспособен към производството на „Crémant de Die“. Всички операции по производството — от беритбата на гроздето до отцеждането и опаковането, се извършват в географския район в съответствие с тази техника на производство.

Въпреки че съществуването на лозята и репутацията на продукта са документирани още от Античността, разпространението на виното от района на Die дълго време остава ограничено, по-специално поради недобрите възможности за комуникация. Така в периода XV—XVIII век пенливото вино се консумира основно на място или в близките планини (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Доказателство за репутацията в близките райони ни дава, доколкото можем да му се доверим, текст от 1748 г. във връзка с молба на клиент от Mens (община Trièves), който прави поръчка за вино: „…Тъй като знам, че ферментацията на виното Clerete de Die, особено на доброто, винаги се спира преди да е приключила“.

През 1781 г. FAUJAS DE SAINT-FONDS пише в книгата си, озаглавена „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné“ („Естествена история на провинция Dauphiné“): „в тази провинция има и вина с репутация, като пенливото вино от Die…“

От 1825 г. търговец на едро (търговска къща JOUBERT et BERNARD), установен в Die, обединява търговията на своя баща (дъбени кожи) с продажбата на вина — собствено производство и закупени от лозарите. Първоначално разпространението на вината се извършва в околностите, след това бива организирано, като започват да снабдяват общините в района на Die. Предприятието процъфтява и купува грозде, а произведеното вино се изпраща в съдове от 110 l още по-далеч, чак до Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas и др., но транспортирането трае дълго и е рисковано, а виното често пристига с влошено качество или пък изобщо не стига дотам.

Едва след преодоляване на изолираността на долината на река Drome, благодарение по-специално на откриването през 1885 г. на железопътната линия, свързваща Die с главната линия Париж—Марсилия, производството на това оригинално вино получава признание на национално равнище.

Доказателствата за неговата известност са свързани и с отделни части на географския район, понякога с конкретна община. Така през 1924 г. A. LACROIX пише в книгата си, озаглавена „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon“ („Пътуване през историята на кантоните Crest и Châtillon“): „По западния склон на скалния масив, който заема почти изцяло тази територия, слънцето благоприятства узряването на гроздето, от което се получава много приятно бяло пенливо вино, известно под името вино от Barsac“.

По онова време с термина „Clerete“ се обозначават различни бели вина (тихи и пенливи вина, произвеждани от частично ферментирала мъст или от основно вино и др.), винаги от сортовете muscat à petits grains B и clairette B, но в много променливо съотношение.

През 1993 г. в съответствие с националната политика за подобряване на качеството и оригиналността на пенливите вина и въз основа на по-точно определени технически правила, по-специално по отношение на сортовия състав, беритбата и транспортирането на набраното грозде, пресоването и производството на вината, в нормативната уредба се прави разграничение на контролираното наименование за произход „Crémant de Die“ сред пенливите вина от района на Die. Така полученото пенливо вино има силно изразени плодови ароматни нюанси и характерни нотки на бели цветя, които го отличават от другите пенливи вина, произвеждани в района на Die.

След като в началото на XX век замира скромното по мащаб производство (завеси, канцеларски принадлежности, след това коприна), през 2010 г. винопроизводството на района на Die като цяло съставлява основната икономическа дейност на долината.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всички незадължителни обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина, ширина и дебелина не надвишават два пъти размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Върху етикета на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, посочени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление.

Обозначението трябва да фигурира в същото зрително поле, в което са разположени всички задължителни обозначения, и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като буквите, с които е изписано наименованието, като по размери обозначението не превишава две трети от размера на наименованието.

Опаковане

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

а) — Всички операции по производството — от беритбата на гроздето до отцеждането, се извършват в географския район.

б) — Опаковането на вината се извършва в географския район предвид процеса на производство чрез вторична ферментация в бутилка.

в) — Наливането им в стъклени бутилки, в които се извършва вторичната ферментация, се осъществява от 1 декември след реколтата.

г) — Вината се пускат в продажба за потребителите след минимален период на отлежаване от 12 месеца, считано от датата на бутилиране.

Връзка към продуктовата спецификация

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