C/2025/455

21.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/455)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Crémant de Die“

PDO-FR-A0487-AM02

Datum oznámení: 21.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Označování**

Specifikace výrobku se doplňuje v kapitole I části XII. – Pravidla pro obchodní úpravu a označování – bod 2 Zvláštní ustanovení – s cílem začlenit pravidla pro označování větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Tato změna byla zahrnuta do části „Dodatečné podmínky“ jednotného dokumentu.

2. **Zeměpisná oblast**

Kapitola I specifikace výrobku se aktualizuje v části IV. – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – bod 1 – Zeměpisná oblast; zeměpisná oblast se přitom nemění, pouze se opravují názvy obcí.

Vypouštějí se názvy obcí „Aix-en-Diois“ a „Molière-Glandaz“. Doplňuje se název obce „Solaure en Diois“.

Tato oprava názvů obcí se provádí v jednotném dokumentu v části týkající se zeměpisné oblasti.

3. **Údaje o kontrolním orgánu**

Kapitola III specifikace – oddíl II – Odkaz na kontrolní subjekt – se aktualizuje tak, aby upřesňovala, že kontroly souladu se specifikací výrobku musí být prováděny na základě schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od ústavu INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Crémant de Die

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Chráněné označení původu „Crémant de Die“ je vyhrazeno jakostním bílým šumivým vínům. Víno „Crémant de Die“ se vyrábí z odrůd Clairette B (hlavní odrůda), Aligoté B a Muscat à petits grains B (vedlejší odrůdy).

— Podíl odrůdy Clairette B tvoří minimálně 55 % odrůdové skladby. – Podíl odrůdy Aligoté B tvoří minimálně 10 % odrůdové skladby. – Podíl odrůdy Muscat à petits grains B se pohybuje mezi 5 % a 10 % odrůdové skladby a nepřesahuje 10 % objemu kupáže.

— Hrozny mají obsah cukru vyšší než 144 g/l moštu.

— Vína se vyrábějí druhotným kvašením ve skleněné lahvi.

— Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9 % objemových.

— Vína mají po degoržáži přetlak oxidu uhličitého nejméně 3,5 baru, měřeno při teplotě 20 °C.

— Po přidání expedičního likéru mají vína obsah cukru, vyjádřený ve zkvasitelných cukrech, nejméně 15 gramů na litr.

— V případě obohacení moštu nepřekračuje celkový obsah alkoholu v balených vínech 13,5 % objemových.

— Ostatní analytická kritéria odpovídají mezním hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Toto jemné šumivé víno se svým intenzivním ovocným nádechem a charakteristickými tóny bílých květů odlišuje od ostatních jakostních šumivých vín vyráběných v oblasti Diois.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. **Postupy vinifikace**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

Pěstební postup

a) Hustota výsadby

— Plocha pro každý kmínek je velká nejvýše 2,20 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky.

— Spon výsadby mezi řadami je maximálně 2,50 metru.

— Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,80 metru a nejvýše 1,50 metru.

b) Pravidla řezu

Vinná réva se prořezává Guyotovým řezem nebo krátkým řezem (kordonový řez Royat), s maximálním počtem 12 oček na kmínek.

c) Zavlažování

Zavlažování může být povoleno.

d) Sklizeň

— Vína se vyrábí z ručně sklízených hroznů.

— Doba mezi sběrem hroznů a lisováním musí být co nejkratší. Tato doba nikdy nesmí být delší než 24 hodin u sklizně přepravované v bednách a na paletách a šest hodin u sklizně přepravované v návěsech se sběrnou vanou.

— Výše vrstvy hroznů v nádobách používaných pro přepravu sklizně smí být nejvýše 0,60 m. Návěsy se sběrnou vanou o výšce větší než 0,60 m musí být vybaveny propustným dvojitým dnem umístěným ve vzdálenosti 0,60 m od horní hrany.

2. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

a) Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

b) Lisovny musí vyhovovat kritériím pro přijetí sklizených hroznů, pro lisovací zařízení a řízení lisování, plnění lisů, frakcionaci šťáv a hygienu tak, jak jsou stanovena ve specifikaci.

c) Základní vína určená k výrobě vín, která mohou nést chráněné označení původu se vyrábějí z moštu v objemu nejvýše 100 litrů na 150 kg hroznů.

5.2 *Maximální výnosy*

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhají na území těchto 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Aligoté B

Clairette B

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast se nachází jihovýchodně od obce Valence. Místní podnebí v údolí Drôme, které se nachází na jižním úpatí pohoří Vercors, je ovlivněno středomořským klimatem i nedalekými horskými oblastmi. Zdejší vinice jsou osázené zejména jižními odrůdami, včetně Muscat à petits grains B a Clairette B.

Lidé dokázali tyto odrůdy přizpůsobit a nalezli pro ně optimální podmínky v slínových a vápencových půdách místních svahů zvaných „serres“ a na odvodněných a výhodně orientovaných stráních. Vzhledem k náročným a proměnlivým přírodním podmínkám získali vinaři zkušenosti a know-how a naučili se přizpůsobovat tyto odrůdy různým situacím. Půdy černozemí (břidlicové nebo vápenato-břidlicové slíny) jsou tak vhodné pro odrůdu Muscat à petits grains B, která zde získává plnost, strukturu a výraznou vůni, zatímco k pěstování odrůdy Clairette B nejčastěji slouží kamenité půdy na terasách z období čtvrtohor, náplavové kužele a suťovité svahy na vápencových pásech. Tato odrůda typická pro Provence, se zde nachází na okraji oblasti vhodné pro její zrání, což šumivým a tichým vínům dodává jejich neodmyslitelnou kyselost a jemnou vůni.

Producenti v průběhu mnoha generací vyvinuli know-how pro výrobu šumivých vín pomocí různých technik vinifikace. Poté co zvládli techniku zvanou „starobylá metoda“ začali pro výrobu vín „Crémant de Die“ využívat metodu druhotného kvašení v láhvi. V souladu s touto technikou probíhají všechny kroky produkce, od sklizně hroznů až po degoržáž a balení, v dané zeměpisné oblasti.

Přestože místní vinice existovaly již od starověku a vína z oblasti Die se těšila dobré pověsti, do všeobecného povědomí se zejména kvůli špatnému stavu cest dostala až výrazně později. V období od 15. století do 18. století se tato šumivá vína konzumovala především v místě, kde byla vyráběna, nebo v přilehlých horách (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Dobré jméno produktu v sousedních regionech může být doloženo textem z roku 1748, v němž si zákazník objednává víno z Mens (obec Trièves): „...Protože jak vím, u vína *Clerete de Die*, zejména u toho dobrého, je vždy fermentace ukončena dříve, než proběhne úplně.“

V roce 1781 napsal Faujas de Saint-Fonds ve své knize nazvané „Historie Naturelle de la Province du Dauphiné“: „v této provincii stále ještě existují vína s dobrou pověstí, jako je šumivé víno z Die...“.

Obchodník společnosti Joubert a Bernard se sídlem v Die v roce 1825 rozšířil obchod svého otce, který se specializoval na prodej vyčiněných kůží, o prodej vín z vlastních pozemků a vín nakoupených od vinařů. Vína se nejprve prodávala v okolí města Die a posléze byla dodávána do obcí v regionu Diois. Podniku se dařilo, nakupovali hrozny a víno dodávali v nádobách po 110 litrech do stále vzdálenějších míst, například do měst Nîmes, Grenoble, Avignon nebo Privas. Přeprava však byla dlouhá a riskantní a víno často dorazilo znehodnocené nebo nedorazilo vůbec.

Tato původní vinařská produkce se stala vyhlášenou na celostátní úrovni teprve po propojení údolí řeky Drôme s okolním světem, a to zejména díky zprovoznění železniční trati Paříž–Marseille v roce 1885.

Dobré jméno se váže i k některým místům v rámci této zeměpisné oblasti, mnohdy ke konkrétním obcím. V roce 1924 A. Lacroix napsal ve své knize nazvané „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon“: „Na západním úbočí skalního masivu, který se rozprostírá téměř po celém tomto území, dozrávají na slunci hrozny velmi příjemného bílého šumivého vína, které je známé pod názvem *Barsac*“.

V té době označoval výraz „Clerete“ různá bílá vína (tj. tichá a šumivá vína vyrobená z částečně zkvašeného moštu nebo základního vína), která se vyráběla vždy z odrůd Muscat à petits grains B a Clairette B, avšak v různých poměrech.

V souladu s vnitrostátní politikou zlepšování kvality a originality šumivých vín na základě přesně definovaných technických pravidel týkajících se zejména odrůdové skladby, sklizně a přepravy hroznů, lisování a výroby vín bylo nařízením z roku 1993 stanoveno chráněné označení původu „Crémant de Die“ pro šumivá vína z oblasti Diois. Takto získané jemné šumivé víno se svým intenzivním ovocným nádechem a charakteristickými tóny bílých květů odlišuje od ostatních šumivých vín vyráběných v oblasti Diois.

Po zániku drobného průmyslu začátkem 20. století (soukenictví, papírenství a později výroba hedvábí) je v roce 2010 výroba vína hlavní hospodářskou činností v údolí Diois.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Všechny nepovinné výrazy, jejichž použití může být v souladu s unijními předpisy upraveno členskými státy, se na etiketách uvádějí písmem, jehož výška, šířka ani tloušťka není více než dvojnásobná oproti písmu, které je použito pro název chráněného označení původu.

Vína s chráněným označením původu mohou nést název větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ za podmínek stanovených v dohodě podepsané mezi příslušnými organizacemi producentů.

Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Balení

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

a) Všechny kroky produkce, od sklizně hroznů po degoržáž, probíhají v zeměpisné oblasti.

b) Víno se s ohledem na proces výroby druhotným kvašením v lahvi balí ve vymezené zeměpisné oblasti.

c) Stáčení do skleněných láhví, v nichž dochází k druhotnému kvašení, se provádí od 1. prosince po sklizni.

d) Vína jsou uváděna na trh ke spotřebě nejdříve po uplynutí 12 měsíční doby zrání ode dne stočení.

Odkaz na specifikaci výrobku

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