C/2025/455

21.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 2019/33

(C/2025/455)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Crémant de Die«

PDO-FR-A0487-AM02

Meddelelsesdato: 21.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Mærkning

I produktspecifikationen tilføjes i kapitel I, afsnit XII. - Regler for præsentation og mærkning - punkt 2 »Særlige bestemmelser«, med henblik på at indarbejde reglerne om mærkning med benævnelsen for den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« på de betingelser, der er fastsat i den aftale, der er indgået mellem de forskellige relevante beskyttelses- og forvaltningsorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Denne ændring fremgår af punktet »Supplerende betingelser« i enhedsdokumentet.

2. Geografisk område

I produktspecifikationen tilføjes i kapitel I, afsnit IV. - Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves - punkt 1 - »Geografisk område« med henblik på at ajourføre og korrigere kommunernes navne uden at ændre det geografiske område.

Navnene på kommunerne »Aix-en-Diois« og »Molière-Glandaz« udgår. Navnet på kommunen »Solaure en Diois« tilføjes.

Denne rettelse af kommunernes navne er gengivet i enhedsdokumentets punkt om »Afgrænset geografisk område«.

3. Henvisning til kontrolinstansen

Produktspecifikationens kapitel III, afsnit II - Henvisning til kontrolinstansen - ajourføres for at præcisere, at kontrollen af, om produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et eksternt organ, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, og som er udpeget af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse(r)

Crémant de Die

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

AOC »Crémant de Die« er forbeholdt mousserende kvalitetsvine. »Crémant de Die« fremstilles af sorterne »Clairette B« (primær sort), Aligoté B og Muscat à petits grains B, der er sekundære sorter.

— Andelen af sorten Clairette B udgør mindst 55 % af vinstokbestanden. – Andelen af sorten Aligoté B udgør mindst 10 % af vinstokbestanden. – Andelen af Muscat à petits grains B er mellem 5 og 10 % af vinstokbestanden og udgør højst 10 % af cuveens volumen.

— Druerne har et sukkerindhold på over 144 g/l most.

— Vinene fremstilles ved en anden gæring i glasflasker.

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 9 %.

— Efter degorgeringen har vinene et overtryk af kuldioxid på mindst 3,5 atmosfærer målt ved en temperatur på 20 °C.

— Efter tilsætning af ekspeditionslikør har vinene et sukkerindhold udtrykt i gæringsdygtigt sukker på højst 15 g/l.

— Såfremt mosten beriges, har de aftappede vine et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 13,5 %.

— De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Denne fine mousserende vin har meget frugtagtige aromatiske nuancer og karakteristiske noter af hvide blomster, der adskiller den fra andre mousserende kvalitetsvine, der fremstilles i Diois.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l): —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vindyrkningsmetoder

Dyrkningspraksis

a) Beplantningstæthed

— Hver vinstok har et areal på højst 2,20 kvadratmeter. Dette areal fås ved at gange afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem vinstokkene.

— Afstanden mellem rækkerne af vinstokke må højst være 2,50 m.

— Afstanden mellem vinstokkene i samme række er mindst 0,80 meter og højst 1,50 meter.

b) Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres ved Guyotbeskæring eller ved kort sporebeskæring (»Royat-beskæring«) med højst 12 skud pr. vinstok.

c) Kunstvanding

Der kan gives tilladelse til kunstvanding.

d) Høst

— Vinene fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft.

— Tidsrummet mellem druehøsten og presningen skal være så kort som muligt. Dette tidsrum må under ingen omstændigheder overstige 24 timer for høst, der transporteres i tremmekasser og pallebokse, og 6 timer for høst, der transporteres i druetransportvogne.

— Druerne må ikke stå højere end 0,60 m i de beholdere, der anvendes til transport af de høstede druer. Druetransportvogne med en højde på mere end 0,60 m skal være udstyret med et ikkevandtæt dobbelt gulv, der er installeret 0,60 m fra overkanten af druetransportvognen.

2. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

a) Vinene skal, hvad angår ønologisk fremgangsmåde, opfylde de krav, der er fastsat på EU-niveau og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»code rural et de la pêche maritime«).

b) Presseanlæggene skal opfylde de krav til modtagelse af høsten, til presseanlæg og pressere, til påfyldning af presserne, til fraktionering af mosten og til hygiejne, der er fastsat i produktspecifikationen.

c) Basisvine bestemt til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, fremstilles med højst 100 liter most pr. 150 kg druer.

5.2. *Maksimale udbytter*

70 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende 31 kommuner i departementet 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 og Véronne.

7. **Primære druesorter**

Aligoté B

Clairette B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område ligger i den sydøstlige del af kommunen Valence. Syd for Vercors i Drôme-dalen er der et klima, der allerede er kendetegnet ved middelhavspåvirkninger nuanceret af de nærliggende bjerge, og her har der udviklet sig et vindyrkningsområde, der hovedsagelig er beplantet med sorterne Muscat à petits grains B og Clairette B.

Mennesket har været i stand til at tilpasse disse sorter og finde de optimale forhold på den mergel- eller kalkholdige jordbund, der har udviklet sig på de smalle bjergkamme (»serres«), og på veldrænede skråninger med høj solindstråling. De fysiske omskifteligheder og begrænsninger har gjort det muligt for vinavlerne at indhøste erfaring og knowhow med hensyn til tilpasning af disse sorter til de forskellige forhold. Jordbunden på de »sorte jorde« (skiferholdig mergel eller kalkholdig skifer) er således det foretrukne område for sorten Muscat à petits grains B, da den tilfører fedme, struktur og aromatisk styrke, mens den mere stenede jord, der er udviklet på terrasserne fra kvartærtiden, alluvialkegler og forvitringsmateriale ved foden af de kalkholdige striber, oftest anvendes til sorten »Clairette B«. Denne sort, der er typisk for Provence, befinder sig her på klimagrænsen for modning og tilfører således syrlighed og finesse til de aromaer, der er væsentlige for de mousserende eller stille vine.

Gennem generationer har producenterne udviklet deres knowhow omkring fremstilling af mousserende vin med forskellige vinfremstillingsteknikker. Da de beherskede den teknik, der er beskrevet som »méthode ancestrale« (den traditionelle metode), begyndte de at anvende metoden med anden gæring i flasker, der er egnet til fremstilling af »Crémant de Die«. I henhold til denne fremstillingsteknik skal alle trinnene i fremstillingen lige fra høsten af druerne til degorgering og emballering finde sted i det geografiske område.

På trods af vindyrkningsområdets eksistens og produktets omdømme, der går helt tilbage til antikken, har distributionen af vin fra Die været ukendt i lang tid, navnlig på grund af de dårlige kommunikationskanaler. Mellem det 15. og det 18. århundrede blev den mousserende vin således hovedsagelig anvendt på stedet eller i de nærliggende bjerge (Diois, Devoluy, Trièves og Vercors). Dette omdømme i de nærliggende regioner var veletableret, hvis man skal tro en tekst fra 1748 vedrørende en bestilling af vin fra en kunde i Mens (Trièves kommune): »... Da jeg ved, at Clerete de Die, navnlig den gode, altid bestilles på forhånd«.

I 1781 skrev FAUJAS DE SAINT-FONDS i sin bog »Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné«: »Der findes også vine i denne provins, der har et godt omdømme, såsom mousserende vine fra Die [...]«.

Fra 1825 føjede en forhandler (JOUBERT og BERNARD) med hjemsted i Die salg af egne vine og vine købt hos vinavlere til sin fars virksomhed (garvede skind). Vinene blev først afsat i byen Die og omegn, og senere blev salget tilrettelagt med henblik på at forsyne kommunerne i Diois. Virksomheden voksede og opkøbte druer, og den fremstillede vin blev videresendt i 110 liters fade så langt som til Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas osv., men transporten var lang og farlig, vinen tog ofte skade under transporten, eller den nåede slet ikke frem.

Først med åbningen af Drôme-dalen, navnlig takket være åbningen af jernbanen mellem Die og den store jernbane Paris-Marseille i 1885, blev denne oprindelige vinproduktion anerkendt på nationalt plan.

Omdømmet er også knyttet til sektorer i det geografiske område, undertiden til en bestemt kommune. F.eks. skrev A. LACROIX således i 1924 i sin bog »A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon«: »På den vestlige side af klippemassivet, som næsten dækker hele dette sted, modner solen druerne til en meget behagelig mousserende hvidvin, der kaldes Barsac-vin«.

På daværende tidspunkt betegnede udtrykket »Clerete« en række hvidvine (stille og mousserende vine fremstillet af delvis gæret most eller basisvin osv.), der altid blev fremstillet af sorterne Muscat à petits grains B og Clairette B, men i meget forskellige andele.

I overensstemmelse med den nationale politik til forbedring af kvaliteten og originaliteten af mousserende vine, der er baseret på mere præcist definerede tekniske regler, navnlig med hensyn til sorter, høst og transport af høsten, presning og fremstilling af vine, blev den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Crémant de Die« i reglerne fra 1993 udskilt fra de mousserende vine fra Diois. Denne fine mousserende vin har meget frugtagtige aromatiske nuancer og karakteristiske noter af hvide blomster, der adskiller den fra andre mousserende vine, der fremstilles i Diois.

Efter ophøret i starten af det 20. århundrede af en beskeden industri (tapet, papirvarer og silke) udgjorde den samlede vinproduktion i Diois i 2010 den vigtigste økonomiske aktivitet i dalen.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

De valgfrie angivelser, hvis anvendelse i henhold til EU-bestemmelserne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden, bredden eller tykkelsen være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Den større geografiske enhed, »Vignobles de la Vallée du Rhône«, kan fremgå af etiketten på vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse i henhold til betingelserne i den aftale, der er indgået mellem de forskellige relevante kontrolorganer.

Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn af samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Emballering

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

a) Alle trinnene i fremstillingen lige fra høsten af druerne til degorgering finder sted i det geografiske område.

b) Vinene emballeres i det geografiske område på grund af processen med eftergæring i flasken.

c) Tapningen på glasflasker, i hvilke de mousserende egenskaber udvikler sig, sker fra den 1. december efter høsten.

d) Vinene afsættes til forbrugerne efter en lagringsperiode på mindst 12 måneder at regne fra aftapningsdatoen.

Link til produktspecifikationen

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