C/2025/455

21.1.2025

# Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/455)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Crémant de Die“**

**PDO-FR-A0487-AM02**

**Datum der Mitteilung: 21.10.2024**

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

### 1. Kennzeichnung

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Abschnitt XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung – die Nummer 2 – Besondere Bestimmungen – ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den in der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen aufzunehmen. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

### 2. Geografisches Gebiet

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Abschnitt IV – Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden – die Nummer 1 – Geografisches Gebiet – ergänzt, um die Namen der Gemeinden zu aktualisieren und zu korrigieren, ohne dass hierdurch das geografische Gebiet geändert wird.

Die Gemeindenamen „Aix-en-Diois“ und „Molière-Glandaz“ werden gestrichen. Der Gemeindename „Solaure en Diois“ wird hinzugefügt.

Diese Korrektur der Gemeindenamen wird in den Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments aufgenommen.

### 3. Verweis auf die Kontrollstelle

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Abschnitt II – Verweis auf die Kontrollstelle – aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des Institut national de l’origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität) handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

### 1. Name(n)

Crémant de Die

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Crémant de Die“ ist weißen Qualitätsschaumweinen vorbehalten. Das Erzeugnis mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Crémant de Die“ wird aus den Rebsorten Clairette B (Hauptrebsorte) sowie Aligoté B und Muscat à petits grains B (Nebenrebsorten) hergestellt.

— Der Anteil der Rebsorte Clairette B beträgt mindestens 55 % des Rebsortenbestands. — Der Anteil der Rebsorte Aligoté B beträgt mindestens 10 % des Rebsortenbestands. — Der Anteil von Muscat à petits grains B beträgt zwischen 5 % und 10 % des Rebsortenbestands und höchstens 10 % der Gesamtmenge der Cuvée.

— Die Trauben weisen einen Zuckergehalt von mehr als 144 g/l Most auf.

— Die Bereitung der Weine erfolgt mittels einer zweiten Gärung in der Glasflasche.

— Die Weine zeichnen sich durch einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol aus.

— Die Weine weisen nach dem Degorgieren einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 3,5 atm, gemessen bei einer Temperatur von 20 °C, auf.

— Die Weine zeichnen sich nach Zusatz der Versanddosage durch einen Zuckergehalt, ausgedrückt als vergärbare Zucker, von höchstens 15 g/l aus.

— Im Falle der Anreicherung des Mosts beträgt der vorhandene Alkoholgehalt der abgefüllten Weine höchstens 13,5 % vol.

— Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Dieser feine Schaumwein zeichnet sich durch sehr fruchtige aromatische Nuancen und charakteristische Noten von weißen Blüten aus, die ihn von den anderen in der Region Diois bereiteten Qualitätsschaumweinen unterscheiden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Anbauverfahren

a) Pflanzdichte

— Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,20 m². Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

— Die Reben weisen einen Zeilenabstand von höchstens 2,50 m auf.

— Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile beträgt mindestens 0,80 m und höchstens 1,50 m.

b) Schnittregeln

Die Reben werden entweder im Guyot-Schnitt oder kurz geschnitten (Cordon-de-Royat-Erziehung), mit höchstens 12 Augen je Stock.

c) Bewässerung

Bewässerung kann zugelassen werden.

d) Ernte

— Die Weine werden aus handgelesenen Trauben gewonnen.

— Der Zeitraum zwischen der Traubenlese und dem Keltern muss so kurz wie möglich sein. Dieser Zeitraum darf bei Lesegut, das in Kisten und Palettenkisten befördert wird, keinesfalls länger als 24 Stunden und bei Lesegut, das in Traubenwagen befördert wird, nicht länger als 6 Stunden sein.

— Die für die Beförderung des Leseguts verwendeten Behältnisse werden bis zu einer Höhe von höchstens 0,60 m mit Trauben befüllt. Traubenwagen mit einer Höhe von mehr als 0,60 m sind mit einem nicht wasserdichten Zwischenboden ausgestattet, der 0,60 m von der Oberkante des Traubenwagens eingebaut ist.

2. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

a) Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

b) Die Kelterstandorte müssen hinsichtlich der Traubenannahme, der Kelteranlagen und Weinpressen, der Befüllung der Pressen, der Trennung der Säfte und der Hygiene den in der Produktspezifikation festgelegten Kriterien entsprechen.

c) Bei den Grundweinen, die für die Bereitung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, werden aus 150 kg Trauben höchstens 100 l Most gekeltert.

5.2. *Höchsterträge*

70 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Abfüllung finden auf dem Gebiet der folgenden 31 Gemeinden im Departement Drôme statt: 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. **Keltertraubensorte(n)**

Aligoté B

Clairette B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet liegt südöstlich der Gemeinde Valence. Südlich des Vercors im Tal der Drôme ist in einem Klima, das sich bereits durch mediterrane Einflüsse auszeichnet, die von den nahen Bergen differenziert und geprägt werden, ein Weinbaugebiet entstanden, in dem hauptsächlich die südlichen Rebsorten Muscat à petits grains B und Clairette B angepflanzt werden.

Den Menschen gelang es, diese Rebsorten anzupassen und optimal mit den mergel- oder kalkhaltigen Böden in Einklang zu bringen, die sich auf den „Serres“ (lokale Bezeichnung für die Reliefs und Hügel) und an den günstig ausgerichteten und entwässerten Hängen gebildet haben. Durch verschiedene Wechselfälle und physische Einschränkungen konnten die Winzer Erfahrungen sammeln und Know-how hinsichtlich der Anpassung dieser Rebsorten an unterschiedliche Gegebenheiten erwerben. So sind die Böden aus „schwarzer Erde“ (Schiefer- oder Kalkmergel) das bevorzugte Umfeld der Rebsorte Muscat à petits grains B, die den Weinen dank dieser Böden Fett, Struktur und aromatische Kraft verleiht, während die steinigeren Böden, die sich auf den Terrassen aus dem Quartär, den Schwemmkegeln und den Geröllschichten am Fuß der Kalksteinblöcke herausgebildet haben, meist für die Anpflanzung der Rebsorte Clairette B bestimmt sind. Diese für die Provence typische Rebsorte befindet sich hier an der klimatischen Grenze für ihre Reifung und sorgt so für die Säure und Finesse der Aromen, die für die Schaumweine oder Stillweine unerlässlich sind.

Im Laufe der Generationen haben die Erzeuger ein Know-how in der Bereitung von Schaumweinen nach verschiedenen Weinbereitungstechniken aufgebaut. Nachdem sie die als „altbewährte Methode“ bezeichnete qualifizierte Technik beherrschten, erwarben sie Kenntnisse über das für die Herstellung von „Crémant de Die“ geeignete Verfahren, bei dem die zweite Gärung in der Glasflasche stattfindet. Im Einklang mit dieser Weinbereitungstechnik erfolgen alle Verarbeitungsschritte von der Ernte der Trauben bis zum Degorgieren und Abfüllen in dem geografischen Gebiet.

Obwohl das Bestehen eines Weinbaugebiets und das hohe Ansehen des Erzeugnisses seit der Antike belegt sind, blieb die Verbreitung des Weins aus Die für lange Zeit auf einen kleinen Kreis beschränkt, insbesondere aufgrund des schlechten Zustands der Verkehrswege. Zwischen dem 15. und dem 18. Jahrhundert wurde der Schaumwein vor allem vor Ort oder in den nahen Bergen (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors) getrunken. Dieses Ansehen in den nahe gelegenen Regionen ist durch einen Text aus dem Jahr 1748 belegt, in dem von dem Ersuchen eines Kunden, der seine Weinbestellung von Mens (Gemeinde Trièves) aus tätigte, berichtet wird: „…Wie ich weiß, wird Clerete de Die, und zwar vor allem der gute Wein, immer vorzeitig gestoppt.“

Im Jahr 1781 schrieb FAUJAS DE SAINT-FONDS in seinem Werk „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné“ (Naturgeschichte der Provinz Dauphiné): „In dieser Provinz gibt es immer noch Weine, die ein Ansehen genießen, wie z. B. Schaumwein aus Die…“

Ab 1825 erweiterte ein Händler (Haus „JOUBERT et BERNARD“) mit Sitz in Die das Handelsgeschäft seines Vaters mit gegerbten Häuten und Fellen um den Verkauf von Weinen, die von seinem Weingut stammten oder auch von anderen Winzern gekauft wurden. Die Verbreitung der Weine erfolgte zunächst in der Umgebung, in der Stadt Die und wurde dann ausgeweitet, um die Gemeinden der Region Diois zu beliefern. Das Unternehmen florierte, es wurden Trauben zugekauft und der daraus gewonnene Wein wurde in 110 l-Fässern noch weiter, bis nach Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas usw. versandt. Allerdings war der Transport lang und gefährlich und der Wein kam häufig qualitativ beeinträchtigt oder überhaupt nicht an.

Erst mit der Erschließung des Tals der Drôme, insbesondere durch die Einweihung der Eisenbahnstrecke im Jahr 1885, mit der Die an die Hauptstrecke Paris-Marseille angeschlossen wurde, wurde diese ursprüngliche Weinerzeugung landesweit bekannt.

Der Bekanntheitsgrad ist auch mit einigen Sektoren des geografischen Gebiets und manchmal mit einer bestimmten Gemeinde verbunden. So schrieb A. LACROIX 1924 in seinem Werk „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon“ (Die Geschichte der Kantone Crest und Châtillon): „An der westlichen Flanke des Felsenmassivs, das dieses Gebiet fast vollständig einnimmt, lässt die Sonne die Trauben eines sehr angenehmen Schaumweins reifen, der als Wein aus Barsac bekannt ist.“

Zu dieser Zeit wurden mit dem Begriff „Clerete“ verschiedenartige Weißweine (Stillweine und Schaumweine, die aus teilweise vergorenem Most oder aus Grundwein hergestellt wurden) bezeichnet, die stets aus den Rebsorten Muscat à petits grains B und Clairette B gewonnen wurden, wobei deren Anteile jedoch jeweils sehr unterschiedlich waren.

Im Einklang mit der nationalen Politik zur Verbesserung der Qualität und der Ursprünglichkeit von Schaumweinen und gestützt auf genauer festgelegte technische Vorschriften, insbesondere in Bezug auf den Rebsortenbestand, die Ernte und den Transport des Leseguts, das Keltern sowie die Bereitung der Weine, erfolgte im Jahr 1993 in den Rechtsvorschriften die Unterscheidung und Abgrenzung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Crémant de Die“ von den übrigen Schaumweinen aus der Region Diois. Dieser so gewonnene feine Schaumwein zeichnet sich durch sehr fruchtige aromatische Nuancen und charakteristische Noten von weißen Blüten aus, die ihn von den anderen in der Region Diois bereiteten Schaumweinen unterscheiden.

Seit dem Aussterben der recht bescheidenen Industrie (Tuchwaren, Papier und Seide) zu Beginn des 20. Jahrhunderts stellte die gesamte Weinerzeugung der Region Diois im Jahr 2010 die wichtigste Wirtschaftstätigkeit des Tals dar.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

*Kennzeichnung*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schrift anzugeben, die in der Höhe, Breite und Stärke höchstens doppelt so groß ist wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Vereinbarung zwischen den betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen die größere geografische Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden.

Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

*Verpackung*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

a) Alle Verarbeitungsschritte von der Ernte der Trauben bis zum Degorgieren erfolgen in dem geografischen Gebiet.

b) Das Abfüllen der Weine erfolgt in dem geografischen Gebiet, da die Weinbereitung mittels einer zweiten Gärung in der Flasche erfolgt.

c) Die Tirage in die Glasflaschen, in denen die Schaumbildung stattfindet, erfolgt ab dem 1. Dezember nach der Ernte.

d) Die Weine dürfen nach einem Ausbau von mindestens 12 Monaten ab dem Datum der Tirage an die Verbraucher abgegeben werden.

**Link zur Produktspezifikation**

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