C/2025/455

21.1.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/455)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Datum obavijesti: 21. 10. 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Označivanje

U specifikaciju proizvoda dodaje se točka XII. poglavlja I. – Pravila o prezentiranju i označivanju” – točka 2. Posebne odredbe – kako bi se uključila pravila o označivanju koja se odnose na navođenje veće zemljopisne jedinice „Vignobles de la Vallée du Rhône” prema uvjetima navedenima u sporazumu koji su potpisala različita uključena tijela za zaštitu i upravljanje. Taj se izraz mora nalaziti u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci te mora biti tiskan slovima koja su grafikom i bojom jednaka slovima u nazivu oznake, pri čemu dimenzije tog izraza ne smiju prelaziti dvije trećine dimenzija oznake.

Ta je izmjena prenesena u točku „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

2. Geografsko područje

U poglavlju I. odjeljku IV. specifikacije proizvoda „Područja na kojima se provode različiti postupci” dopunjena je točka 1. „Zemljopisno područje” kako bi se ažurirali i ispravili nazivi općina, bez izmjene zemljopisnog područja.

Nazivi općina „Aix-en-Diois” i „Molière-Glandaz” brišu se. Dodaje se naziv općine „Solaure en Diois”.

Taj ispravak naziva općina dodan je u jedinstveni dokument pod naslovom „Rzgraničeno zemljopisno područje”.

3. Upućivanje na nadzorno tijelo

Poglavlje III. specifikacije – odjeljak II. Upućivanja na nadzorno tijelo – ažurirano je kako bi se preciziralo da se provjere usklađenosti sa specifikacijom provode na temelju odobrenog plana nadzora te da ih provodi treće tijelo koje je ovlastio Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu i koje jamči kompetentnost, nepristranost i neovisnost.

To ažuriranje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv

Crémant de Die

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

KRATAK OPIS

ZOI „Crémant de Die” rezerviran je za kvalitetna bijela pjenušava vina. Sorta „Crémant de Die” proizvodi se od sorti Clairette B kao glavne sorte te Aligoté B i Muscat à petits grains B kao sekundarnih sorti.

— Udio sorte Clairette B u mješavini iznosi najmanje 55 %. – Udio sorte Aligoté B u mješavini iznosi 10 % mješavine sorti. – Udio sorte Muscat à petits grains B u mješavini iznosi od 5 % do 10 % sorti i najviše 10 % volumena krajnje kupaže.

— Sadržaj grtožđanog šećera veći je od 144 grama po litri mošta.

— Vina se proizvode drugom fermentacijom u staklenim bocama.

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 9 %.

— Vina nakon pretakanja imaju prekomjerni tlak ugljikova dioksida od najmanje 3,5 atmosfere na temperaturi od 20 °C.

— Nakon dodavanja ekspedicijskog likera, sadržaj šećera, izražen kao fermentabilni šećer, ne prelazi 15 grama po litri,

— Stvarna volumna alkoholna jakost pakiranih vina iz obogaćenog mošta ne premašuje 13,5 %.

— Ostali analitički kriteriji u skladu su s ograničenjima utvrđenima propisima EU-a.

To fino pjenušavo vino ima izražene voćne aromatične nijanse i karakteristične note bijelog cvijeća koje ga razlikuju od ostalih kvalitetnih pjenušavih vina proizvedenih u Dioisu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupci uzgoja

Postupak uzgoja

a) gustoća sadnje

— Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,20 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem razmaka između brajdi i razmaka između trsova.

— Prored između brajdi nije veći od 2,5 metara.

— Razmak između trsova u istoj brajdi iznosi najmanje 0,8 metara, a najviše 1,5 metara.

b) pravila o rezidbi

Vinova loza obrezuje se rezidbom Guyot ili niskom rezidbom, s najviše 12 pupova po trsu.

c) navodnjavanje

Navodnjavanje se može odobriti.

d) berba

— Vina se dobivaju od ručno ubranog grožđa.

— Vrijeme između berbe i prešanja grožđa mora biti što kraće, a ni u kojem slučaju ne smije biti dulje od 24 sata kad je riječ o ubranom grožđu koje se prevozi u kutijama i sanducima te šest sati u slučaju prijevoza u poljoprivrednim prikolicama.

— Visina grožđa u spremnicima koji se upotrebljavaju za prijevoz grožđa ne smije biti viša od 0,6 m. Prikolice za berbu sa stranicama višima od 0,6 metara imaju propusne lažne podove postavljene na razini od 0,6 metara od gornjeg ruba.

2. Posebni enološki postupci

Poseban enološki postupak

a) U pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Unije te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

b) Objekti za prešanje moraju ispunjavati kriterije za prihvat ubranog grožđa, za objekte za prešanje i za preše, utovar preša, odvajanje sokova i higijenu, kako je utvrđeno u specifikaciji.

c) Za proizvodnju osnovnih vina namijenjenih proizvodnji vina koja ispunjavaju uvjete za zaštićenu oznaku izvornosti primjenjuje se ograničenje od 100 litara mošta na 150 kilograma grožđa.

5.2. *Najveći dopušteni prinos*

70 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, prerada, dozrijevanje i pakiranje vina odvijaju se na području 31 općine u departmanu 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. **Sorte vinove loze**

Aligoté B

Clairette B

8. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje nalazi se na jugoistoku općine Valence. Južno od Vercorsa, u dolini rijeke Drôme, klima je već pod sredozemnim utjecajem obližnjih planina. Vinogradi razvijeni ovdje, uglavnom zasađeni južnim sortama grožđa, konkretno Muscat à petits grains B i Clairette B.

Čovjek je uspio prilagoditi te sorte i postići optimalnu primjenu na laporastim ili vapnenačkim tlima, na tzv. „serres" (lokalni naziv za padine) i obroncima s izvrsnom izloženošću suncu i odvodnjom. Poteškoće i fizička ograničenja omogućili su vinogradarima da steknu iskustvo, znanje i vještine za prilagodbu tih sorti različitim situacijama. Stoga su tla „crne zemlje" (močvarni i vapnenački škriljevac) najpoželjnija za uzgoj sorte Muscat à petits grains B, jer vinima omogućuju masnoću, strukturu i snažnu aromatičnost. S druge strane, šljunčana tla na kvartarnim terasama, aluvijalni reljef i ebuli ispod vapnenačkih grebena najčešće su rezervirani za sortu Clairette B. Ta sorta tipična je za regiju Provence i ovdje se nalazi na krajnjem rubu područja na kojem je klima prikladna za dozrijevanje. Zbog toga pjenušavim i mirnim vinima daje kiselost i profinjenost nužnih aroma.

Proizvođači su kroz generacije razvili znanje i umijeće za proizvodnju pjenušavih vina prema različitim tehnikama proizvodnje. Nakon što su ovladali tehnikom koja se opisuje kao „metoda predaka", uspjeli su savladati metodu izazivanja druge fermentacije u bocama prilagođenima proizvodnji vina „Crémant de Die". U skladu s tom proizvodnom tehnikom, svi proizvodni postupci, od berbe grožđa preko pretakanja do pakiranja provode se na predmetnom zemljopisnom području.

Unatoč postojanju vinograda i dokazanom ugledu proizvoda od davnina, vino Die dugo je bilo slabo poznato, prije svega zbog loših prometnih veza. Tako su se od 15. do 18. stoljeća pjenušava vina uglavnom konzumirala na području proizvodnje ili u obližnjim planinama (Diois, Dévoluy, Trièves i Vercors). O tom ugledu u obližnjim regijama svjedoči tekst iz 1748. koji se odnosi na zahtjev kupca iz Mensa (općina Trièves) koji je naručio vino: „... Budući da znam da se fermentacija vina Clerete de Die, osobito onog dobrog, prekida prije nego što bude dovršena."

Faujas de Saint-Fonds, francuski geolog, napisao je 1781. u svojoj knjizi „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné" (Prirodna povijest provincije Dauphiné): „u ovoj pokrajini postoje i ugledna vina, kao što je pjenušavo vino Die..."

Od 1825. trgovac iz tvrtke Joubert i Bernard sa sjedištem u Dieu, proširio je očevo poslovanje (štavljenje kože) prodajom svojih vina i vina kupljenih od vinogradara. Vina se prvo distribuiraju u području oko grada Diea, a potom se organizira dostava u općine u Dioisu. Poduzeće je uspješno i kupuje grožđe, a dobiveno vino šalje se dalje u spremnicima od 110 litara u Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas itd. No, prijevoz je dug i opasan pa vino često stigne ili pokvareno ili uopće ne stigne.

Bilo je potrebno pričekati da se dolina rijeke Drôme poveže s vanjskim svijetom, prije svega zahvaljujući izgradnji željezničke pruge koja je 1885. povezala Die s važnom linijom Pariz-Marseille.

Određeni aspekti njihova ugleda povezani su i s dijelovima zemljopisnog područja, a katkad i s određenom općinom. Na primjer, A. Lacroix u svojoj je knjizi „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon" (Kroz povijest kantona Crest i Châtillon) iz 1924. napisao: „Na zapadnoj strani stjenovitog masiva, koji gotovo u potpunosti dominira tim područjem, sunce utječe na dozrijevanje grožđa za najugodnije pjenušavo bijelo vino poznato kao vino iz Barsaca."

U to se vrijeme naziv „Clerete" odnosio na sortu bijelih vina, uključujući mirna i pjenušava vina proizvedena od djelomično fermentiranog mošta ili baznih vina, koja su uvijek dobivena od sorti Muscat à petits grains B i Clairette B, ali u vrlo različitim omjerima.

U kontekstu nacionalne politike za poboljšanje kvalitete i izvornosti pjenušavih vina na temelju jasnije definiranih pravila o tehnikama, posebno u pogledu sorti grožđa, berbe i prijevoza ubranog grožđa, prešanja i proizvodnje vina, uredbom iz 1993. vinu „Crémant de Die" pravno je priznata kontrolirana oznaka izvornosti među pjenušavim vinima iz Dioisa. To fino pjenušavo vino, dobiveno na taj način, ima izražene voćne aromatične nijanse i karakteristične note bijelog cvijeća koje ga razlikuju od ostalih pjenušavih vina proizvedenih u Dioisu.

Nakon što je početkom 20. stoljeća nestalo i ono malo preostale industrije (tekstil, papir i svila), glavna gospodarska djelatnost u dolini 2010 bila je proizvodnja vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Sve neobvezne oznake, čiju upotrebu u skladu s pravilima Zajednice mogu uređivati države članice, na etiketama se navode slovima koja visinom, širinom i debljinom smiju biti najviše dvostruko veća od slova u nazivu registrirane oznake izvornosti.

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Vignobles de la Vallée du Rhône" u skladu s uvjetima navedenima u ugovoru potpisanom između raznih tijela za zaštitu i upravljanje.

Taj se izraz mora nalaziti u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci te mora biti tiskan slovima koja su grafikom i bojom jednaka slovima u nazivu oznake, pri čemu dimenzije tog izraza ne smiju prelaziti dvije trećine dimenzija oznake.

Pakiranje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

a) svi proizvodni postupci, od berbe grožđa do pretakanja, provode se na predmetnom zemljopisnom području

b) vina se pakiraju na zemljopisnom području s obzirom na postupak proizvodnje drugom fermentacijom u boci

c) punjenje u staklene boce, u kojima dolazi do druge fermentacije i stvaranja mjehurića, odvija se od 1. prosinca nakon berbe

d) vina se stavljaju na tržište za potrošače nakon razdoblja sazrijevanja od najmanje 12 mjeseci od datuma punjenja u boce.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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