C/2025/455

2025.1.21.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/455)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Crémant de Die”

OEM-FR-A0487-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.10.21.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Címkézés**

A termékleírás kiegészült az I. fejezet XII. pontjával. – Kiszerelési és címkézési szabályok – 2°) Külön rendelkezések – a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység feltüntetésére vonatkozó címkézési szabályok beillesztése a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervek által aláírt megállapodásban meghatározott feltételeknek megfelelően. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező megjelölésnek, az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Ezt a módosítást az egységes dokumentum „Kiegészítő feltételek” pontjába is átvezették.

2. **Földrajzi terület**

A termékleírás I. fejezetének IV. szakasza – Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek – 1° – Földrajzi terület – kiegészült a településnevek aktualizálása és helyesbítése céljából, a földrajzi terület megváltoztatása nélkül.

Az „Aix-en-Diois” és a „Molière-Glandaz” településnevek törlésre kerültek. A szöveg kiegészült a „Solaure en Diois” településnévvel.

A településnevek ezen helyesbítését átvezették az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület” szakaszába.

3. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

Az eredetmegjelölés termékleírásának III. fejezetében „Az ellenőrző szervre való hivatkozások” című II. szakasz frissült annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a termékleírásnak való megfelelést jóváhagyott ellenőrzési terv alapján az Institut national de l’origine et de la qualité által felhatalmazott, szakértelemmel rendelkező, pártatlan és független harmadik fél szervezet ellenőrzi.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Crémant de Die

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Crémant de Die” OEM a fehér minőségi pezsgők számára van fenntartva. A „Crémant de Die” clairette B (fő szőlőfajta), aligoté B és muscat à petits grains B (másodlagos szőlőfajták) felhasználásával készül.

— A clairette B szőlőfajta arányának az ültetvényen telepített szőlők legalább 55 %-át kell kitennie. – Az aligoté B szőlőfajta arányának az ültetvényen telepített szőlők legalább 10 %-át kell kitennie. – A muscat à petits grains B aránya az összes szőlőfajtából 5 és 10 % között van, és legfeljebb a küvé mennyiségének 10 %-ával egyenlő.

— A szőlő cukortartalma meghaladja a 144 grammot egy liter mustra vetítve.

— A pezsgőket üvegpalackban történő második erjesztéssel készítik.

— A pezsgők minimális természetes alkoholtartalma 9 térfogatszázalék.

— A pezsgők degorzsálás után 20 °C-on mért szén-dioxid-túlnyomása legalább 3,5 atmoszféra.

— Az expedíciós likőr hozzáadása után a pezsgők erjeszthető cukorban kifejezett cukortartalma legfeljebb 15 gramm/liter.

— A must alkoholtartalmának növelése esetén a palackozott pezsgők összes alkoholtartalma nem haladja meg a 13,5 térfogatszázalékot.

— Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Ez a kifinomult pezsgő nagyon gyümölcsös aromákkal és a fehér virágok jellegzetes jegyeivel rendelkezik, amelyek megkülönböztetik a Diois-ban előállított más minőségi pezsgőktől.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 10

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter: 150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlatok

Művelési gyakorlat

a) Ültetési sűrűség

— Az egyes tőkék legfeljebb 2,20 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék térközeinek a szorzataként kapható meg,

— A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter,

— Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,80 m, de legfeljebb 1,50 m.

b) A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlőtőkék metszése történhet Guyot-metszéssel, vagy rövidmetszést (Royat-kordonművelés) lehet alkalmazni, tőkénként legfeljebb 12 rüggyel.

c) Öntözés

Az öntözés engedélyezhető.

d) Szüret

— A pezsgők kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

— A szőlő leszedése és a préselés között eltelt időtartamnak a lehető legrövidebbnek kell lennie; ez az időtartam semmiképpen nem haladhatja meg a 24 órát a rekeszekben és a „palox”-nak nevezett ládákban szállított szőlőtermés esetében, illetve a 6 órát a szüretelőkocsikban szállított szőlőtermés esetében.

— A leszüretelt termés szállításához használt tartályokban a szőlő magassága legfeljebb 0,60 méter lehet. A 0,60 méternél magasabb szüretelőkocsikat a szüretelőláda felső szélétől 0,60 méterre nem vízzáró álfenékkel szerelik fel.

2. Konkrét borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

a) A pezsgőknek az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdasági és tengeri halászati törvényben meghatározott kötelezettségeknek.

b) A préselést végző telephelyeknek eleget kell tenniük a termékleírásban a termés fogadására, a préselő létesítményekre és a présekre, a prések megtöltésére, a szőlőlé frakcionálására, valamint a higiéniára vonatkozóan meghatározott kritériumoknak.

c) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt alapborok 150 kg szőlőből legfeljebb 100 liter mustig kerülnek kinyerésre.

5.2. *Maximális hozamok*

70 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése, érlelése és csomagolása a következő 31 település területén történik: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Aligoté B

Clairette B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület Valence településtől délkeletre fekszik. A Vercors-hegységtől délre, a Drôme folyó völgyében, a közeli hegyek által árnyalt, már a mediterrán hatások által jellemzett éghajlaton egy olyan szőlőültetvény fejlődött ki, amelyet főként déli szőlőfajtákkal, például a muscat à petits grains B szőlőfajtával és a clairette B szőlőfajtával telepítettek.

Az ember sikeresen adaptálta ezeket a fajtákat, és a „serres" elnevezésű domborzati alakzatokon és dombokon kialakult márgás vagy meszes talajokon, valamint a jó fekvésű, jó vízelvezetésű domboldalakon találta meg a leginkább megfelelő termőhelyet. A változékonyság és a fizikai korlátok lehetővé tették a szőlőtermelők számára, hogy tapasztalatot és szaktudást gyűjtsenek ezeknek a szőlőfajtáknak a különböző helyzetekhez való adaptálása terén. Így például a „terres noires" (palás vagy meszes márga) talaja a muscat à petits grains B szőlőfajta kedvelt területe, amely testességet, strukturáltságot és aromatikus erőt kölcsönöz, míg a mészkősziklák lábánál lévő, a negyedidőszakban keletkezett teraszokon, a hordalékkúpokon és a törmelékes talajokon kialakult kavicsosabb talajokat leggyakrabban a clairette B szőlőfajta termesztésére hasznosítják. Ez a Provence-ra jellemző szőlőfajta itt az érési éghajlati határon van, ami biztosítja az aromáknak azt a savasságát és finomságát, amely a pezsgőkhöz és a csendes borokhoz nélkülözhetetlen.

A termelők a nemzedékek során át különböző borkészítési technikák alapján alakították ki a pezsgők előállításához szükséges szakértelmet. Miután tökéletesen elsajátították a „tradicionális módszer" néven ismert technikát, mára tökéletesítették a palackban történő másodlagos erjesztés módszerét, amelyet a „Crémant de Die" előállításához igazítottak. E termelési technikának megfelelően a szőlő szüretelésétől a degorzsálásig és a csomagolásig valamennyi előállítási műveletre a földrajzi területen kerül sor.

Annak ellenére, hogy a szőlőültetvény és a termék hírneve az ókorig visszanyúlik, a Die bor forgalmazása hosszú időn keresztül nem került be a köztudatba, főként az úthálózat rossz állapota miatt. Így a XV. és XVIII. század között a pezsgőt főként helyben vagy a közeli hegyekben (Diois, Devoly, Trièves és Vercors) fogyasztották. Ezt a hírnevet a közeli régiókban egy 1748-as szöveg is megerősíti, amely egy Mens-ban (Trièves régióban található település) élő vásárló bormegrendeléséről számol be: „…Tudtommal a Clerete de Die, különösen a jóféle nem teljes fernentálású nedű".

1781-ben FAUJAS DE SAINT-FONDS az „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné" (Dauphiné tartomány természetrajza.") című művében így írt: „e tartományban még mindig vannak olyan pezsgők, amelyek jó hírnévnek örvendenek, mint például a Die pezsgő…".

1825-től egy Die-ben letelepedett kereskedő (JOUBERT és BERNARD ház) csatlakozott apja üzleti tevékenységéhez (cserzett bőr), és értékesítette a saját birtokáról származó, valamint a borászoktól vásárolt pezsgőket. A pezsgőket először a környéken, Die városában értékesítették, majd a Diois régió településeinek ellátását is megszervezték. A társaság virágzott, szőlőt vásárolt, és az így nyert bort 110 literes tételekben még messzebbre szállították, Nîmes-be, Grenoble-ba, Avignonba, Privas-ba… de a szállítás hosszú és veszélyes volt, és a bor gyakran romlottan vagy egyáltalán nem érkezett meg.

Csak a Drôme-völgy elszigeteltségének megszüntetésével, különösen a Die-t a Párizs-Marseille fővonallal összekötő vasútvonal 1885-ös megnyitásával vált országosan elismertté ez a sajátos bortermelés.

A márkaismertség elemei a földrajzi terület ágazataihoz, esetenként egy adott településhez is kapcsolódnak. 1924-ben A. Lacroix „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon" („Crest és Châtillon kantonok történelmén keresztül") című könyvében például azt írta: „Az üdülőhelyet majdnem teljes egészében elfoglaló sziklás hegység nyugati oldalán a nap érleli a szőlőt, amelyből egy nagyon kellemes fehér pezsgő készül, nevezetesen a vin de Barsac".

Akkoriban a „Clerete" kifejezést a fehérborok (részben erjedt mustból vagy alapborból készült csendes borok és pezsgők) különféle fajtáira használták, amelyeket mindig muscat à petits grains B és clairette B szőlőfajtákból állítottak elő, de nagyon változó arányban.

1993-ban a pezsgők minőségének és eredetiségének javítására irányuló nemzeti politikának megfelelően, amely pontosabban meghatározott technikai szabályokon alapul, különösen a szőlőfajtákra, a szüretelésre és a terméssszállításra, a préselésre és a borok előállítására vonatkozóan, a szabályozás különbséget tesz a Diois régióból származó pezsgők között, s bevezette a „Crémant de Die" ellenőrzött eredetmegjelölést. Ez a kifinomult pezsgő nagyon gyümölcsös aromákkal és a fehér virágok jellegzetes jegyeivel rendelkezik, amelyek megkülönböztetik a Diois-ban előállított más pezsgőktől.

Miután a XX. század elején megszűnt az addig is szerény ipar (posztó, papír, majd selyem), Diois régióban 2010-ben a bortermelés jelenti a völgy fő gazdasági tevékenységét.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Minden olyan választható feliratot, amelynek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezményben meghatározott feltételek szerint.

Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint minden kötelező megjelölésnek, az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel feltüntetve, oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

a) A szőlő szüretelésétől a degorzsálásig minden termelési műveletet a földrajzi területen végeznek.

b) A pezsgők csomagolása a földrajzi területen történik, tekintettel a palackban történő második erjesztést alkalmazó előállítási eljárásra.

c) A szüretelést követő december 1-jétől végzik az üvegpalackokba töltést, amelyekben a másodlagos erjedés végbemegy.

d) A pezsgőket a palackozástól számított legalább 12 hónapos érlelést követően hozzák kereskedelmi forgalomba.

A termékleíráshoz vezető link

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