C/2025/455

21.1.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/455)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Crémant de Die»

PDO-FR-A0487-AM02

Data della comunicazione: 21.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Etichettatura**

Il capitolo I del disciplinare è integrato alla sezione XII, «Norme di presentazione ed etichettatura», punto 2), «Disposizioni specifiche», per includere le norme di etichettatura relative al riferimento all'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Questa modifica è riportata al punto «Condizioni supplementari» del documento unico.

2. **Zona geografica**

Al capitolo I del disciplinare, la sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», è integrata al punto 1), «Zona geografica», per aggiornare e correggere alcuni nomi di comuni, senza modificare la zona geografica.

I nomi dei comuni «Aix-en-Diois» e «Molière-Glandaz» sono soppressi. È aggiunto il nome del comune «Solaure en Diois».

Tale correzione è riportata al punto «Zona geografica delimitata» del documento unico.

3. **Riferimento alla struttura di controllo**

Il capitolo III del disciplinare, sezione II, «Riferimenti relativi alla struttura di controllo», è aggiornato per precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato da un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'*Institut national de l'origine et de la qualité*, sulla base di un piano di controllo approvato.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Crémant de Die

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La DOC «Crémant de Die» è riservata ai vini spumanti di qualità bianchi. Il «Crémant de Die» è prodotto con le varietà Clairette B (varietà principale), Aligoté B e Muscat à petits grains B (varietà secondarie).

— La proporzione della Clairette B è pari o superiore al 55 % dell'assortimento varietale. - La proporzione dell'Aligoté B è pari o superiore al 10 % dell'assortimento varietale. - La proporzione di Muscat à petits grains B è compresa tra il 5 e il 10 % dell'assortimento varietale ed è pari o inferiore al 10 % del volume della partita (*cuvée*).

— Le uve presentano un tenore di zuccheri superiore a 144 grammi per litro di mosto.

— I vini sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglie di vetro.

— I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

— Dopo la sboccatura, i vini presentano una sovrapressione di anidride carbonica pari ad almeno 3,5 atmosfere, misurata a una temperatura di 20 °C.

— Dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio, i vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili pari o inferiore a 15 grammi per litro.

— In caso di arricchimento del mosto, i vini confezionati presentano un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13,5 %.

— Gli altri criteri analitici sono conformi ai limiti fissati dalla normativa europea.

Questo sottile vino spumante presenta note aromatiche molto fruttate e tipici sentori di fiori bianchi che lo distinguono dagli altri vini spumanti di qualità prodotti nel Diois.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima (in milliequivalenti per litro):

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche colturali

Pratica colturale

a) Densità d'impianto

— Ogni ceppo dispone di una superficie massima di 2,20 metri quadrati; questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi.

— Le viti presentano una distanza interfilare pari o inferiore a 2,50 metri.

— La distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,80 metri e pari o inferiore a 1,50 metri.

b) Norme di potatura

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot oppure a potatura corta (cordone di Royat), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

c) Irrigazione

L'irrigazione può essere autorizzata.

d) Vendemmia

— I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente.

— Il tempo che intercorre tra la vendemmia e la pressatura deve essere il più breve possibile; tale intervallo non può in nessun caso superare le 24 ore per l'uva vendemmiata trasportata in casse e contenitori palox e le 6 ore per l'uva vendemmiata trasportata in rimorchi per vendemmia.

— Nei contenitori utilizzati per il trasporto dell'uva vendemmiata, l'altezza dell'uva deve essere pari o inferiore a 0,60 metri. I rimorchi per la vendemmia di altezza superiore a 0,60 metri sono dotati di un falso pavimento non a tenuta stagna installato a 0,60 metri dal bordo superiore.

2. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

a) I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

b) I siti di pressatura devono rispettare i criteri relativi al ricevimento dell'uva vendemmiata, agli impianti di pressatura e alle presse, al caricamento delle presse, al frazionamento dei succhi e all'igiene, come stabilito nel disciplinare di produzione.

c) I vini di base destinati all'elaborazione dei vini che possono fregiarsi della denominazione di origine controllata sono ottenuti nel limite di 100 litri di mosto ogni 150 chilogrammi di uva.

5.2. *Rese massime*

70 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini hanno luogo sul territorio dei 31 comuni seguenti del dipartimento della 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 e Véronne.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Aligoté B

Clairette B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica è situata a sud-est del comune di Valence. A sud del Vercors, nella valle della Drôme, dove il clima è già caratterizzato da influssi mediterranei mitigati dalle vicine montagne, si è sviluppata una viticoltura basata principalmente sull'impianto di vitigni del sud come il Muscat à petits grains B e la Clairette B.

L'uomo è riuscito ad adattare queste varietà, trovando le condizioni ideali al loro sviluppo nei terreni marnosi o calcarei formatisi sulle «serre» e sui pendii ben esposti e ben drenati. Le vicissitudini e gli ostacoli fisici hanno consentito ai viticoltori di acquisire esperienza e competenze nell'adattare queste varietà a situazioni diverse. I suoli delle «terre nere» (marne scistose o calcescisti), ad esempio, costituiscono il terreno d'elezione della varietà Muscat à petits grains B, che conferisce ai vini pastosità, struttura e potenza aromatica, mentre nei suoli più sassosi sviluppatisi sulle terrazze quaternarie, sui conoidi di deiezione e sui ghiaioni ai piedi delle barre calcaree la varietà più presente è la Clairette B. Quest'ultima, tipica della Provenza, si trova in tal caso al limite climatico della zona di maturazione e conferisce quindi l'acidità e la finezza aromatica indispensabili per i vini spumanti o fermi.

Di generazione in generazione, i produttori hanno sviluppato competenze specifiche nell'elaborare vini spumanti con diverse tecniche di vinificazione. Una volta acquisita la padronanza della tecnica nota come «méthode ancestrale» (metodo ancestrale), hanno preso dimestichezza anche con il metodo della seconda fermentazione in bottiglia adatto alla produzione del «Crémant de Die». Questa tecnica di elaborazione prevede che tutte le operazioni di produzione, dalla raccolta delle uve alla sboccatura e al confezionamento debbano avvenire nella zona geografica.

Sebbene la presenza della viticoltura e la notorietà del prodotto siano attestate sin dall'antichità, la diffusione del vino di Die è rimasta a lungo circoscritta a causa, in particolare, del cattivo stato delle vie di comunicazione. Tra il XV e il XVIII secolo, infatti, il vino spumante era consumato principalmente sul posto o nelle vicine zone di montagna (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). La sua reputazione nelle regioni limitrofe è dimostrata da un testo del 1748 riguardante un ordine di vino effettuato da un cliente di Mens (comune del Trièves): «... So infatti che per il Clerete de Die, soprattutto quello buono, la fermentazione è sempre bloccata prima del termine».

Nel 1781 Faujas de Saint-Fonds scrive nel suo libro «Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné»: «In questa provincia esistono ancora vini che godono di notorietà, come il vino spumante di Die...».

Dal 1825 in poi un commerciante di Die (Maison JOUBERT et BERNARD) affianca all'attività del padre (concia di pelli) la vendita dei propri vini e di quelli acquistati dai vignaioli. I vini sono dapprima distribuiti nei dintorni e nella città di Die, poi nei comuni del Diois. L'azienda prospera e comincia ad acquistare uva e il vino ottenuto viene spedito in lotti da 110 litri ancor più lontano, fino a Nîmes, Grenoble, Avignone, Privas, ecc. Ma il trasporto è lungo e pericoloso e il vino arriva spesso deteriorato o non arriva affatto.

Bisognerà attendere la fine dell'isolamento della valle della Drôme, in particolare grazie all'inaugurazione, nel 1885, della tratta ferroviaria che collega Die alla grande linea Parigi-Marsiglia, per veder riconosciuta questa produzione vinicola originale a livello nazionale.

Gli elementi di notorietà sono anche legati a particolari aree della zona geografica, talvolta a un comune specifico. Nel 1924, ad esempio, A. LACROIX scrive nel suo libro «A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon»: «Sul crinale occidentale del massiccio roccioso che occupa quasi interamente questa zona, il sole fa maturare l'uva destinata a produrre un vino bianco spumante molto gradevole noto come vino di Barsac».

A quei tempi, il termine «Clerete» si riferiva a una serie di vini bianchi (vini fermi e vini spumanti ottenuti da mosto parzialmente fermentato o da vino di base, ecc.) sempre ottenuti dai vitigni Muscat à petits grains B e Clairette B, ma in proporzioni molto variabili.

Nel 1993, conformemente alla politica nazionale di miglioramento della qualità e dell'originalità dei vini spumanti sulla base di una definizione più precisa delle norme tecniche, in particolare per quanto riguarda l'assortimento varietale, la raccolta e il trasporto dell'uva vendemmiata, la pressatura e l'elaborazione dei vini, la normativa distingue, tra i vini spumanti del Diois, la denominazione di origine controllata «Crémant de Die». Il sottile vino spumante così ottenuto presenta note aromatiche molto fruttate e tipici sentori di fiori bianchi che lo distinguono dagli altri vini spumanti prodotti nel Diois.

Agli inizi del XX secolo le poche attività industriali presenti nella regione (tendaggi, carta e seta) hanno chiuso i battenti e l'intera produzione vinicola del Diois è diventata nel 2010 la principale attività economica della valle.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati.

Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Confezionamento

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

a) tutte le operazioni di produzione, dalla raccolta delle uve alla sboccatura, hanno luogo nella zona geografica;

b) il confezionamento dei vini viene effettuato nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia;

c) l'imbottigliamento in bottiglie di vetro, nelle quali avviene la presa di spuma, viene effettuato a partire dal 1° dicembre successivo alla raccolta;

d) i vini sono commercializzati al consumatore dopo un periodo minimo di affinamento di 12 mesi dalla data di imbottigliamento.

Link al disciplinare del prodotto

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