C/2025/455

21.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/455)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Datum van mededeling: 21.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Etikettering

In hoofdstuk I van het productdossier wordt in deel XII “Voorschriften inzake presentatie en etikettering” punt 2 “Bijzondere bepalingen” aangevuld met de etiketteringsvoorschriften voor de aanduiding van de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” volgens de voorwaarden van de overeenkomst die de verschillende betrokken belangenbehartigings- en beheersorganisaties hebben gesloten. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als alle verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Deze wijziging wordt verwerkt in het punt “Aanvullende voorwaarden” van het enig document.

2. Geografisch gebied

In hoofdstuk I van het productdossier worden in deel IV “Gebieden en zones waarin verschillende activiteiten worden uitgevoerd”, punt 1 “Geografisch gebied”, de namen van gemeenten geactualiseerd en gecorrigeerd, zonder dat het geografisch gebied is gewijzigd.

De namen van de gemeenten “Aix-en-Diois” en “Molière-Glandaz” worden geschrapt. De naam van de gemeente “Solaure en Diois” wordt toegevoegd.

Deze correctie van de namen van gemeenten wordt verwerkt in het punt “Afgebakend geografisch gebied” van het enig document.

3. Verwijzing naar de controlestructuur

In hoofdstuk III van het productdossier wordt deel II “Verwijzingen naar de controlestructuur” bijgewerkt: aangegeven wordt dat de controle op de naleving van het productdossier op een goedgekeurd controleplan berust en in opdracht van het Institut National de l’Origine et de la Qualité wordt uitgevoerd door een derde instantie die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam / namen

Crémant de Die

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

KORTE BESCHRIJVING

De BOB "Crémant de Die" is voorbehouden aan witte mousserende kwaliteitswijnen. "Crémant de Die" wordt bereid uit de druivenrassen clairette B (primair ras), aligoté B en muscat à petits grains B (secundaire rassen).

— Het aandeel clairette B is gelijk aan of hoger dan 55 %. — Het aandeel aligoté B is gelijk aan of hoger dan 10 %. — Het aandeel muscat à petits grains B is 5 tot 10 % en bedraagt ten hoogste 10 % van het volume van de cuvee.

— De druiven hebben een suikergehalte van meer dan 144 gram per liter most.

— De tweede gisting van de wijnen vindt plaats in glazen flessen.

— De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %.

— Na het degorgeren hebben de wijnen een overdruk door koolzuurgas van ten minste 3,5 atmosfeer, gemeten bij een temperatuur van 20 °C.

— Na toevoeging van dosagelikeur hebben de wijnen een suikergehalte van ten hoogste 15 gram per liter, uitgedrukt in fermenteerbare suikers.

— In het geval van verrijking van de most bedraagt het effectieve alcoholvolumegehalte van de verpakte wijnen niet meer dan 13,5 %.

— De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de limieten die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Met zeer fruitige aroma's en kenmerkende tonen van witte bloesem onderscheidt deze elegante mousserende wijn zich van andere mousserende kwaliteitswijnen die in de Diois worden geproduceerd.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltmethoden

Teeltmethode

a) Beplantingsdichtheid

— Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 2,20 m². Deze oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de afstand tussen de wijnstokken.

— De afstand tussen de rijen bedraagt ten hoogste 2,50 m.

— De afstand tussen de wijnstokken op dezelfde rij mag niet minder dan 0,80 meter en niet meer dan 1,50 meter bedragen.

b) Snoeiregels

De wijnstokken worden gesnoeid in Guyot-snoei of kort gesnoeid (cordon de Royat-snoei), met maximaal twaalf ogen per stok.

c) Irrigatie

Irrigatie is toegestaan.

d) Oogst

— De wijnen worden gemaakt van druiven die handmatig zijn geoogst.

— De tijd tussen het oogsten van de druiven en het persen moet zo kort mogelijk zijn. Deze periode mag in geen geval langer zijn dan 24 uur voor oogsten die in kratten en paletkisten worden vervoerd, en 6 uur voor oogsten die in druiventransporteurs worden vervoerd.

— In de containers die voor het vervoer van de oogst worden gebruikt, mogen de druiven maximaal 0,60 meter hoog worden gestapeld. Druiventransporteurs die hoger zijn dan 0,60 meter moeten zijn uitgerust met een niet-waterdichte dubbele bodem die op 0,60 meter van de bovenrand van de druiventransporteur is aangebracht.

2. Specifieke oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

a) Wat de oenologische procedés betreft, moeten de wijnen voldoen aan de voorschriften die zijn vastgesteld op het niveau van de Unie en in het Franse wetboek landbouw en zeevisserij.

b) De perslocaties moeten voldoen aan de in het productdossier vastgestelde eisen voor de levering van de oogst, voor de persinstallaties en de persen, voor de lading van de persen, voor de fractionering van de sappen en voor de hygiëne.

c) Basiswijnen die bestemd zijn voor de productie van wijnen die in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming, worden verkregen tot maximaal 100 liter most per 150 kg druiven.

5.2. *Maximumopbrengsten*

70 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijn vinden plaats op het grondgebied van de volgende 31 gemeenten in het departement 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. **Wijndruivenras(sen)**

Aligoté B

Clairette B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografisch gebied ligt in het zuidoosten van de gemeente Valence. In een klimaat met mediterrane invloeden die worden getemperd door de nabijgelegen bergen, hebben zich in het zuiden van de Vercors, in de vallei van de Drôme, wijngaarden ontwikkeld waarin voornamelijk de zuidelijke druivenrassen muscat à petits grains B en clairette B zijn aangeplant.

Deze rassen zijn optimaal aangepast aan de mergel- of kalkhoudende bodems die zich hebben ontwikkeld op zogenaamde "kassen" en op goed blootgestelde en waterdoorlatende hellingen. Op basis van de wisselvalligheden en fysische beperkingen hebben de wijnbouwers ervaring en kennis kunnen opdoen over de aangepastheid van deze rassen aan de verschillende omstandigheden. Zo is "zwarte aarde" (schistachtige mergel of kalkschist) de meest geschikte bodem voor muscat à petits grains B, die resulteert in vette wijnen met structuur en een krachtig aroma. De meer rotsachtige bodems die zijn ontstaan op terrassen uit het kwartair, op puinwaaiers en op puinhellingen aan de voet van kalksteenstaven, zijn meestal bestemd voor clairette B. Dit druivenras is kenmerkend voor de Provence en bevindt zich hier op de klimatologische grens van rijpheid, wat de aroma's van de mousserende of niet-mousserende wijnen hun onmisbare zuurgraad en elegantie verleent.

In de loop der generaties hebben de producenten een knowhow opgebouwd inzake de bereiding van mousserende wijnen aan de hand van verschillende vinificatietechnieken. In eerste instantie werd gebruikgemaakt van de zogenaamde "oude methode". Later ging men ook over op de methode met een tweede gisting op fles, die geschikt is voor de bereiding van "Crémant de Die". Met het oog op die bereidingswijze moeten alle activiteiten met betrekking tot de productie, van de oogst van de druiven tot het degorgeren en verpakken, plaatsvinden in het geografische gebied.

Vaststaat dat er al sinds de oudheid wijn met een zekere faam wordt verbouwd, maar met name door de slechte verbindingen blijft de verspreiding van de Die-wijn lange tijd kleinschalig. Zo werd de mousserende wijn tussen de vijftiende en achttiende eeuw voornamelijk ter plaatse of in de nabijgelegen berggebieden (Diois, Devoly, Trièves en Vercors) geconsumeerd. Dat de wijn in de nabijgelegen regio's een zekere faam had, blijkt uit een tekst uit 1748 waarin wordt verwezen naar een verzoek van een klant om wijn uit Mens (gemeente Trièves): "… Omdat ik weet dat voor Clerete de Die, in het bijzonder de goede, de gisting altijd voortijdig wordt gestild".

In 1781 schreef Faujas de Saint-Fonds in zijn boek "Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné": "in deze provincie zijn er nog altijd wijnen met een zekere faam, zoals mousserende Die-wijn …"

In 1825 breidde een handelaar uit Die (Joubert et Bernard) het bedrijf van zijn vader in gelooide huiden uit met de verkoop van zijn eigen wijnen en wijnen die hij inkocht van andere wijnbouwers. De eerste wijnen werden verkocht in de stad Die, waarna de wijnverkoop zich uitbreidde naar andere gemeenten van de Diois. Het goedlopende bedrijf kocht druiven in en verzond de verkregen wijn in partijen van 110 liter nog verder naar Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas … Het transport was echter lang en risicovol: bij aankomst was de wijn vaak achteruitgegaan, als hij überhaupt aankwam.

Pas toen de verbindingen in de Drôme-vallei in 1885 werden verbeterd, vooral dankzij de ingebruikname van de spoorlijn tussen Die en de hoofdlijn Parijs-Marseille, werd deze unieke wijnproductie op nationaal niveau erkend.

Bepaalde befaamde aspecten houden ook verband met gedeelten van het geografische gebied, of soms met een specifieke gemeente. Zo schreef A. Lacroix in zijn boek "A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon" in 1924: "Aan de westkant van het rotsmassief dat bijna de hele regio beslaat, rijpen in de zon de druiven van een zeer aangename mousserende witte wijn, bekend als Barsac-wijn".

In die tijd verwees de term "Clerete" naar verschillende witte wijnen (niet-mousserende wijnen en mousserende wijnen, bereid met gedeeltelijk gegiste most of basiswijn …), die altijd afkomstig waren van de druivenrassen muscat à petits grains B en clairette B, maar in zeer wisselende verhoudingen.

In lijn met het nationale beleid ter verbetering van de kwaliteit en het originele karakter van mousserende wijnen, dat preciezere technische regels voorschrijft, met name inzake de druivenrassen, de oogst en het vervoer van de oogst, de persing en de bereiding van wijnen, wordt in 1993 de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Crémant de Die" geïntroduceerd om deze mousserende wijnen uit de Diois te onderscheiden. Met zeer fruitige aroma's en kenmerkende tonen van witte bloesem onderscheidt de aldus verkregen fijne mousserende wijn zich van andere mousserende wijnen die in de Diois worden geproduceerd.

Na de teloorgang van een bescheiden industrie (laken-, papier- en zijde-industrie) aan het begin van de twintigste eeuw, was de wijnproductie in de Diois in 2010 de belangrijkste economische activiteit van de vallei.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle facultatieve vermeldingen waarvan het gebruik, krachtens communautaire bepalingen, door de lidstaten mag worden geregeld, worden op de etiketten aangebracht in lettertekens die niet hoger, niet breder en niet dikker zijn dan het dubbele van de lettertekens van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid "Vignobles de la Vallée du Rhône" worden vermeld volgens de voorwaarden van de overeenkomst die de verschillende betrokken belangenbehartigings- en beheersorganisaties hebben gesloten.

Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als alle verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Verpakking

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Alle activiteiten met betrekking tot de productie, van de oogst van de druiven tot het degorgeren vinden plaats in het geografische gebied.

b) De wijnen worden verpakt in het geografisch gebied vanwege het bereidingsprocedé met een tweede gisting op fles.

c) De botteling in glazen flessen waarin de koolzuurontwikkeling plaatsvindt, geschiedt vanaf 1 december volgend op de oogst.

d) De wijnen worden voor consumptie op de markt gebracht na een minimale opvoedingsperiode van twaalf maanden vanaf de datum van botteling.

Link naar het productdossier

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