C/2025/455

21.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/455)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Data comunicării: 21.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Etichetarea**

În capitolul I din caietul de sarcini, în secțiunea XII „Norme privind prezentarea și etichetarea”, punctul 2, „Dispoziții speciale”, a fost completat prin integrarea normelor privind menționarea pe etichetă a unității geografice mai ample „Vignobles de la Vallée du Rhône” în conformitate cu condițiile prevăzute în acordul semnat între diversele organisme de protecție și de gestionare în cauză. Această mențiune trebuie să figureze în același câmp vizual cu toate mențiunile obligatorii și să fie tipărită cu caractere de același tip și de aceeași culoare ca și cele ale denumirii, fără ca dimensiunile acestei mențiuni să depășească două treimi din cele ale denumirii.

Această modificare a fost efectuată și la punctul „Condiții suplimentare” din documentul unic.

2. **Arealul geografic**

În capitolul I din caietul de sarcini, în secțiunea IV („Arealele și zonele în care se realizează diverse operațiuni”), punctul 1 („Arealul geografic”) este completat prin actualizarea și corectarea denumirilor comunelor, fără modificarea arealului geografic.

Comunele „Aix-en-Diois” și „Molière-Glandaz” se elimină. Se adaugă comuna „Solaure en Diois”.

Această corectare a denumirilor comunelor a fost adăugată la punctul „Arealul geografic delimitat” din documentul unic.

3. **Referirea la organismul de control**

În capitolul III din caietul de sarcini a fost actualizată secțiunea II, „Referirea la organismul de control”, precizându-se că verificarea respectării caietului de sarcini se efectuează pe baza unui plan de control aprobat, de către un organism terț care oferă garanții de competență, imparțialitate și independență, delegat de Institutului Național pentru Origine și Calitate (*Institut national de l'origine et de la qualité* - INAO)..

Această actualizare nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Crémant de Die

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

DOP „Crémant de Die" este rezervată vinurilor spumante de calitate albe. „Crémant de Die" este produs din soiurile de viță-de-vie Clairette B (soiul principal), Aligoté B și Muscat à petits grains B (soiuri secundare).

— Proporția soiului Clairette B este mai mare sau egală cu 55 % din sortimentele viticole plantate. - Proporția soiului Aligoté B este mai mare sau egală cu 10 % din sortimentele viticole plantate. - Proporția soiului Muscat à petits grains B este cuprinsă între 5 și 10 % din sortimentele viticole plantate și este mai mică sau egală cu 10 % din volumul cuvée-ului.

— Strugurii au un conținut de zahăr mai mare de 144 grame /l de must.

— Vinurile sunt produse printr-o fermentație secundară în butelii din sticlă.

— Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 9 %.

— După degorjare, vinurile prezintă o suprapresiune de dioxid de carbon de cel puțin 3,5 atmosfere, măsurată la o temperatură de 20 °C.

— După adăugarea licorii de expediție, vinurile prezintă un conținut de zahăr, exprimat în zaharuri fermentabile, mai mic sau egal cu 15 grame per litru;

— Vinurile ambalate nu depășesc, în cazul îmbogățirii mustului, o tărie alcoolică dobândită în volume de 13,5 %.

— Celelalte criterii analitice respectă limitele stabilite în legislația europeană.

Acest vin spumant fin are nuanțe aromatice foarte fructate și note caracteristice de levură albă care îl disting de alte vinuri spumante de calitate produse în regiunea Diois.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru:

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici de cultivare

Practică de cultivare

a) Densitatea de plantare

— Fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 2,20 metri pătrați; această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butuci.

— Distanța dintre rândurile de viță-de-vie este de maximum 2,50 metri.

— Distanța dintre butucii de pe același rând este mai mare sau egală cu 0,80 metri și mai mică sau egală cu 1,50 metri.

b) Reguli privind tăierea

Vița-de-vie este tăiată fie în sistem Guyot, fie prin metoda tăierii scurte (prin metoda „cordon de Royat"), cu un număr maxim de 12 ochi per butuc.

c) Irigarea

Irigarea poate fi permisă.

d) Recoltarea

— Vinurile sunt obținute din struguri recoltați manual.

— Intervalul de timp dintre recoltarea strugurilor și presare trebuie să fie cât mai scurt posibil; în niciun caz această perioadă nu poate depăși 24 de ore în cazul recoltelor transportate în lăzi și boxpaleți și 6 ore în cazul recoltelor transportate în semiremorci pentru transportarea strugurilor.

— Înălțimea stratului de struguri din recipientele utilizate pentru transportul recoltei este mai mică sau egală cu 0,60 metri. Semiremorcile pentru transportarea strugurilor cu o înălțime mai mare de 0,60 m trebuie să fie echipate cu o podea falsă neetanșă, instalată la 0,60 m de marginea superioară a semiremorcii.

2. Practici oenologice specifice

Practică oenologică specifică

a) În ceea ce privește practicile oenologice, vinurile trebuie să respecte obligațiile existente la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

b) Siturile de presare a strugurilor trebuie să respecte criteriile privind primirea recoltei, instalațiile de tescuire și presele de must, încărcarea preselor de must, separarea sucurilor și igiena, astfel cum sunt stabilite în caietul de sarcini.

c) Vinurile de bază destinate elaborării vinurilor eligibile pentru denumirea de origine protejată se obțin în limita a maximum 100 l de must la 150 kg de struguri.

5.2. *Randamente maxime*

70 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, elevajul și ambalarea vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor 31 de comune din departamentul 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. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Aligoté B

Clairette B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Arealul geografic este situat la sud-est de comuna Valence. La sud de masivul Vercors, în valea râului Drôme, într-o climă deja caracterizată de influențe mediteraneene nuanțate de apropierea munților, s-a dezvoltat o plantație viticolă formată, în principal, din soiurile sudice Muscat à petits grains B și Clairette B.

Oamenii au reușit să adapteze aceste soiuri, obținând rezultate optime pe solurile marnoase sau calcaroase dezvoltate pe creste („serres") și pe pantele bine expuse și drenate. Vicisitudinile și constrângerile fizice le-au permis viticultorilor să dobândească experiență și know-how în ceea ce privește adaptarea acestor soiuri la situații diferite. Astfel, „solurile negre" („terres noires" - marne de șist sau șisturi calcaroase) constituie arealul de predilecție al soiului Muscat à petits grains B, care le conferă mai apoi vinurilor onctuozitate, structură și putere aromatică, în timp ce solurile mai pietroase dezvoltate pe terase cuaternare, conurile de dejecție și coluviul de la baza barelor de calcar sunt cel mai adesea destinate cultivării soiului Clairette B. Acest soi tipic pentru regiunea Provence se află aici la limita climatică a zonei de coacere și, prin urmare, conferă aciditate și finețe aromelor indispensabile ale vinurilor spumante sau liniștite.

De-a lungul generațiilor, producătorii au dobândit o pricepere deosebită în ceea ce privește elaborarea de vinuri spumante în conformitate cu diferite tehnici de vinificație. După ce au stăpânit tehnica descrisă drept „metodă ancestrală" („méthode ancestrale"), aceștia și-au însușit metoda celei de-a doua fermentații în butelii, adecvată pentru producția de „Crémant de Die". Potrivit acestei tehnici de elaborare, toate operațiunile de producție, de la recoltarea strugurilor până la degorjare și la ambalare, trebuie să se desfășoare în arealul geografic.

În pofida faptului că plantațiile viticole și reputația a produsului au fost atestate încă din antichitate, distribuția vinului de Die a rămas multă vreme limitată, în special din cauza stării precare a căilor de comunicare. Astfel, între secolele al XV-lea și al XVIII-lea, vinul spumant a fost consumat în principal la fața locului sau în zonele muntoase din apropiere (Diois, Devoly, Trièves, Vercors). Această reputație de care se bucura în regiunile învecinate este demonstrată de un text din 1748, în care un client din Mens (comuna Trièves) care dorește să facă o comandă de vinuri, scrie: „... Deoarece știu că, la vinul Clerete de Die, în special la cel bun, fermentarea este întotdeauna oprită înainte de a fi terminată".

În 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS scria, în cartea sa intitulată „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné" (Istoria naturală a provinciei Dauphiné): „în această provincie există încă vinuri care au o bună reputație, cum ar fi vinul spumant de Die..."

Începând din 1825, un comerciant (casa JOUBERT et BERNARD), stabilit la Die, a extins activitatea comercială a tatălui său (tăbăcăria) prin comercializarea vinurilor din producția proprie și a celor achiziționate de la alți viticultori. Distribuția vinurilor se limita inițial la orașul Die și la împrejurimile acestuia, iar ulterior este organizată pentru a alimenta comunele din Diois. Întreprinderea prosperă și cumpără strugurii, iar vinul obținut este expediat, în ambalaje de 110 litri, mai departe către Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas etc., însă transportul durează mult și este periculos, iar vinul ajunge adesea degradat sau uneori nu ajunge deloc.

Această producție viticolă inițială a devenit recunoscută la nivel național abia după deschiderea văii râului Drome, în special ca urmare a inaugurării, în 1885, a căii ferate care a legat localitatea Die de linia principală Paris-Marsilia.

Unele elemente de notorietate sunt legate, de asemenea, de anumite sectoare ale arealului geografic, uneori de o anumită comună. Astfel, în 1924, A. LACROIX scrie, în lucrarea sa intitulată „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon" (Incursiune în istoria cantoanelor Crest și Châtillon): „Pe partea vestică a masivului stâncos care ocupă aproape în întregime această regiune, soarele coace strugurii destinați unui vin alb spumant, foarte plăcut, cunoscut sub denumirea de *vin de Barsac*".

La momentul respectiv, termenul „Clerete" desemna o varietate de vinuri albe (vinuri liniștite și vinuri spumante, elaborate dintr-un must parțial fermentat sau din vin de bază..), obținute întotdeauna din soiurile Muscat à petits grains B și Clairette B, dar în proporții foarte variabile.

În 1993, în conformitate cu politica națională de îmbunătățire a calității și a originalității vinurilor spumante, pe baza unor norme tehnice mai precise, în special în ceea ce privește soiurile utilizate, recoltarea și transportul recoltei, presarea strugurilor și elaborarea vinurilor, reglementările distingeau, printre vinurile spumante din Diois, denumirea de origine controlată „Crémant de Die". Acest vin spumant fin astfel obținut prezintă nuanțe aromatice foarte fructate și note caracteristice de levură albă care îl disting de alte vinuri spumante elaborate în regiunea Diois.

În urma dispariției, la începutul secolului al XX-lea, a unei industrii modeste (draperii, papetărie și apoi mătase), producția vinicolă din Diois a devenit, din 2010, principala activitate economică a văii.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Toate mențiunile facultative a căror utilizare, în conformitate cu dispozițiile UE, poate fi reglementată de statele membre se înscriu, pe etichete, cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime și nici în grosime dublul dimensiunilor caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine protejată.

Pe etichetele vinurilor care poartă denumirea de origine protejată poate figura numele unei unități geografice mai ample, „Vignobles de la Vallée du Rhône", în conformitate cu condițiile specificate în convenția semnată între diferitele organisme de protecție și de gestionare în cauză.

Această mențiune trebuie să figureze în același câmp vizual cu toate mențiunile obligatorii și să fie tipărită cu caractere de același tip și de aceeași culoare ca și cele ale denumirii, fără ca dimensiunile acestei mențiuni să depășească două treimi din cele ale denumirii.

Ambalare

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

a) Toate operațiunile de producție, de la recoltarea strugurilor până la degorjare, trebuie să se desfășoare în arealul geografic.

b) Ambalarea vinurilor se realizează în arealul geografic, având în vedere că procesul de producere implică fermentarea secundară în butelii din sticlă.

c) Îmbutelierea în butelii din sticlă, în interiorul cărora are loc etapa de fermentare secundară, se realizează începând cu data de 1 decembrie ulterioară recoltei.

d) Vinurile sunt comercializate către consumatori după o perioadă de elevaj de cel puțin 12 luni de la data îmbutelierii.

Link către caietul de sarcini

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