C/2025/455

21.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/455)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Crémant de Die“

PDO-FR-A0487-AM02

Dátum oznámenia: 21. 10. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Označovanie**

Špecifikácia výrobku sa dopĺňa v kapitole I bode XII. – Pravidlá prezentácie a označovania“ – bode 2 – Osobitné ustanovenia, s cieľom začleniť pravidlá týkajúce sa uvádzania názvu väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ na etiketách v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Ďalšie podmienky“ v jednotnom dokumente.

2. **Zemepisná oblasť**

Špecifikácia výrobku sa dopĺňa v kapitole I bode IV – Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bode 1 – Zemepisná oblasť s cieľom aktualizovať a opraviť názvy obcí bez toho, aby sa zmenila zemepisná oblasť.

Vypúšťajú sa názvy obcí „Aix-en-Diois“ a „Molière-Glandaz“. Dopĺňa sa názov obce „Solaure en Diois“.

V dôsledku tejto opravy názvov obcí sa mení bod Vymedzená zemepisná oblasť jednotného dokumentu.

3. **Odkaz na kontrolný orgán**

Kapitola III bod II špecifikácie – Odkazy na kontrolný orgán – sa aktualizovala s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Crémant de Die

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

CHOP „Crémant de Die“ je vyhradené pre biele akostné šumivé vína. „Crémant de Die“ sa vinifikuje z odrôd Clairette B (hlavná odroda viniča), Aligoté B a Muscat à petits grains B (druhotné odrody).

— Podiel odrody Clairette B tvorí najmenej 55 % odrodovej skladby. – Podiel odrody Aligoté B tvorí najmenej 10 % odrodovej skladby. – Podiel odrody Muscat à petits grains B sa pohybuje od 5 do 10 % odrodovej skladby a dosahuje najviac 10 % objemu cuvée.

— Obsah cukru v hrozne je viac ako 144 g/l muštu.

— Vína sa vyrábajú druhotným kvasením v sklenenej fľaši.

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

— Vína majú po degoržovaní pretlak oxidu uhličitého meraný pri teplote 20 °C najmenej 3,5 atmosféry.

— Vína majú po pridaní tirážneho likéru obsah cukru vyjadrený ako skvasiteľné cukry najviac 15 gramov na liter.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach plnených do fliaš nesmie byť v prípade obohacovania muštu vyšší ako 13,5 %.

— Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Toto jemné šumivé víno má silné ovocné aromatické podtóny a typický nádych bielych kvetov, ktoré ho odlišujú od iných akostných šumivých vín vyrábaných v Diois.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľské postupy

Pestovateľské postupy

a) Hustota výsadby

— Maximálna dispozičná plocha krov je 2,20 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami.

— Vzdialenosť medzi radmi je maximálne 2,50 m.

— Vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m a väčšia ako 1,50 m.

b) Pravidlá rezu

Na vedenie viniča sa používa buď krátky rez, alebo dlhý rez, alebo zmiešaný rez s najviac 12 očkami na ker.

c) Zavlažovanie

Možno povoliť zavlažovanie.

d) Zber

— Vína sa vyrábajú z ručne zozbieraného hrozna.

— Čas medzi zberom hrozna a lisovaním musí byť čo najkratší, v žiadnom prípade nesmie presiahnuť 24 hodín v prípade úrody prepravovanej v prepravkách a paletových boxoch a 6 hodín v prípade úrody prepravovanej v prívesoch na zber úrody;

— Výška hrozna v nádobách používaných na prepravu úrody môže byť najviac 0,60 m. Prívesy na zber úrody s výškou viac ako 0,60 metra musia byť vybavené falošným dnom, ktoré nie je vodotesné, nainštalovaným 0,60 metra od horného okraja prívesu na zber úrody.

2. Osobitné enologické postupy

Osobitný enologický postup

a) Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

b) Lisovne musia spĺňať kritériá týkajúce sa príjmu zozbieraného hrozna, lisovacích zariadení a lisov, napĺňania lisov, rozdelenia štiav a hygieny tak, ako sa stanovuje v špecifikácii.

c) Základné vína určené na výrobu vín, ktoré možno označiť chráneným označením pôvodu, sa získavajú v rozmedzí do 100 litrov muštov na 150 kilogramov hrozna.

5.2. *Maximálne výnosy*

70 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa vykonávajú na území týchto 31 obcí departementu 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. **Muštové odrody**

Aligoté B

Clairette B

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť sa nachádza juhovýchodne od obce Valence. Južne od Vercors, v údolí Drôme, v klimatických podmienkach, ktoré sú už poznačené stredomorskými vplyvmi danými blízkosťou hôr, sa rozvinula vinohradnícka oblasť, v ktorej sú vysadené najmä južné odrody, ako sú Muscat à petits grains B a Clairette B.

Človek dokázal tieto odrody prispôsobiť ich optimalizáciou na slieňových alebo vápencových pôdach, ktoré sa vytvorili na „serres“ (miestne označenie reliéfov a kopcov) a na dobre exponovaných a dobre odvodnených svahoch. Nestále podmienky a fyzické obmedzenia umožnili vinohradníkom získať skúsenosti a know-how v oblasti prispôsobovania týchto odrôd rôznym situáciám. Pôdy „černozeme“ (bridlicové sliene alebo vápenaté bridlice) sú preto vhodným územím pre odrodu Muscat à petits grains B, ktorá poskytuje guľatú chuť, štruktúru a silu. Kamenistejšie zeme, ktoré sa vytvorili na terasách z obdobia štvrtohôr, náplavových kužeľoch a sutinách na úpätí vápencových nánosov, sa zas najčastejšie využívajú pre odrodu Clairette. Táto odroda, charakteristická pre Provence, sa tu nachádza v podnebnom pásme, ktoré je medzným pásmom zrelosti, a tým prináša kyslosť a jemnosť aróm, ktoré sú pre šumivé a tiché vína nevyhnutné.

V priebehu generácií výrobcovia vyvinuli know-how na výrobu šumivých vín rôznymi technikami vinifikácie. Po osvojení techniky opísanej prívlastkom „méthode ancestrale“ si vinohradníci osvojili metódu druhotného kvasenia vo fľaši prispôsobenú na výrobu „Crémant de Die“. V súlade s touto technikou výroby vína sa všetky kroky výroby od zberu hrozna až po degoržovanie a balenie uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Napriek tomu, že história vinohradu a osvedčená dobrá povesť tohto výrobku siaha až do staroveku, bola distribúcia vína Die dlho obmedzená najmä z dôvodu zlého stavu komunikačných ciest. V 15. až 18. storočí sa preto šumivé víno konzumovali najmä lokálne alebo v neďalekých horách (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Túto povesť v okolitých regiónoch potvrdzuje text z roku 1748, podľa ktorého si istý zákazník objednal víno až z Mens (obec Trièves): „…Keďže viem, že pri Clerete de Die, najmä pri tom dobrom druhu, sa fermentácia vždy zastaví ešte pred jej úplným skončením.“

V roku 1781 FAUJAS DE SAINT-FONDS vo svojom diele s názvom „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné“ napísal: „V tejto provincii ešte stále existujú vína, ktoré majú dobrú povesť, ako napríklad šumivé víno z Die…“.

V roku 1825 obchodník (z firmy JOUBERT et BERNARD) pôsobiaci v Die rozšíril obchod svojho otca (s vyčinenými kožami) o predaj vín z jeho vlastného pozemku a vín kúpených od vinohradníkov. Vína sa spočiatku predávali v okolitej oblasti, v meste Die, až neskôr sa začali dodávať do obcí v Diois. Podniku sa darilo a nakupovalo hrozno, vyprodukované víno sa prepravovalo v 110-litrových nádobách do čoraz vzdialenejších miest: Nîmes, Grenoblu, Avignonu, Privasu…, preprava ale bola časovo náročná a nebezpečná a víno často dochádzalo znehodnotené alebo nedorazilo vôbec.

Táto originálna výroba vína bola na vnútroštátnej úrovni uznaná až po prelomení izolácie údolia Drôme, najmä vďaka otvoreniu železničnej trate spájajúcej Die s hlavnou traťou Paríž – Marseille v roku 1885.

K tejto dobrej povesti prispievajú aj isté sektory zemepisnej oblasti, niekedy konkrétne obce. Napríklad A. LACROIX v roku 1924 vo svojej knihe s názvom „A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon“ napísal: „Na západnom úbočí skalnatého masívu, ktorý takmer úplne zaberá územie tejto oblasti, dozrieva na slnku hrozno veľmi príjemného šumivého bieleho vína známeho ako víno Barsac.“

V tom čase výraz „Clerete“ označoval rôzne biele vína (tiché vína a šumivé vína vyrobené z čiastočne prekvaseného muštu alebo zo základného vína), ktoré sa aj vtedy získavali z odrôd Muscat à petits grains B a Clairette B, ale vo veľmi odlišných pomeroch.

V roku 1993 sa v súlade s vnútroštátnou politikou zlepšovania kvality a originality šumivých vín na základe presnejšie vymedzených technických pravidiel, najmä pokiaľ ide o odrody, zber a prepravu úrody, lisovanie a výrobu vín, nariadením ustanovilo v rámci šumivých vín z Diois chránené označenie pôvodu „Crémant de Die“. Takto získané jemné šumivé víno má silné ovocné aromatické podtóny a typický nádych bielych kvetov, ktoré ho odlišujú od iných šumivých vín vyrábaných v Diois.

Po zániku drobného priemyslu (súkenníctvo, papiernictvo, neskôr obchod s hodvábom) na začiatku 20. storočia tvorila v roku 2010 výroba vína v Diois hlavnú hospodársku činnosť údolia.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Písmo použité pri uvádzaní všetkých nepovinných označení na etiketách, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu možno uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ podľa podmienok uvedených v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov.

Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

Balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

a) Všetky kroky výroby od zberu hrozna až po degoržovanie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

b) Balenie vín sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti vzhľadom na výrobu druhotným kvasením vo fľaši.

c) Stáčanie do sklenených fliaš, v ktorých prebieha druhotné kvasenie, sa vykonáva po 1. decembri roku, ktorý nasleduje po zbere.

d) Vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí minimálneho obdobia zrenia 12 mesiacov od dátumu stáčania.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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