C/2025/455

21.1.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/455)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Crémant de Die“

PDO-FR-A0487-AM02

Datum obvestila: 21.10.2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Označevanje**

V poglavju I specifikacije proizvoda je v oddelku XII Pravila o predstavitvi in označevanju dopolnjena točka 2 Posebne določbe, da se vključijo pravila o označevanju navedbe večje geografske enote „Vignobles de la Vallée du Rhône“ pod pogoji iz sporazuma med različnimi organi za zaščito in upravljanje. Ta navedba mora biti v istem vidnem polju kot vse obvezne navedbe ter se natisne v enaki pisavi in barvi kot označba v velikosti največ dveh tretjin označbe.

Ta sprememba je vključena v točko Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

2. **Geografsko območje**

V poglavju I je v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki dopolnjena točka 1 Geografsko območje, da se posodobijo in popravijo imena občin, vendar brez spremembe geografskega območja.

Imeni občin „Aix-en-Diois“ in „Molière-Glandaz“ sta črtani. Dodano je ime občine „Solaure en Diois“.

Ta popravek imen občin je vključen v točko Razmejeno geografsko območje enotnega dokumenta.

3. **Podatki o nadzornem organu**

V poglavju III specifikacije proizvoda je oddelek II Podatki o nadzornem organu posodobljen tako, da podrobneje določa, da nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut National de l’Origine et de la Qualité).

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Crémant de Die

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

KRATEK OPIS

Označba porekla AOC „Crémant de Die“ se uporablja za kakovostna bela peneča vina. Vino „Crémant de Die“ se vinificira iz sort clairette B (glavna sorta) ter aligoté B in muscat à petits grains B (stranski sorti).

— Delež sorte clairette B znaša najmanj 55 % trsnega izbora. Delež sorte aligoté B znaša najmanj 10 % trsnega izbora. Delež sorte muscat à petits grains B znaša od 5 do 10 % trsnega izbora in največ 10 % osnovnega vina.

— Grozdje vsebuje več kot 144 gramov sladkorja na liter grozdnega mošta.

— Vina se pridelujejo s sekundarnim alkoholnim vrenjem v steklenicah.

— Vina imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

— Vina imajo po degoržiranju zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida nadtlak najmanj 3,5 bara, izmerjeno pri temperaturi 20 °C.

— Vina imajo po dodajanju sladilnega likerja, izraženega v fermentirnih sladkorjih, največ 15 gramov sladkorja na liter.

— Pri obogatitvi grozdnega mošta volumenski delež dejanskega alkohola v ustekleničenih vinih ne presega 13,5 %.

— Druga analitska merila upoštevajo vrednosti iz evropskih predpisov.

To nežno peneče vino ima zelo sadno aromo in značilne note belega cvetja, po katerih se razlikuje od drugih kakovostnih penečih vin, proizvedenih v pokrajini Diois.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalne prakse

Pridelovalna praksa

(a) Gostota zasaditve

— Vsak trs ima na voljo največ 2,20 kvadratnega metra površine; ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi.

— Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra.

— Razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,80 metra in največ 1,50 metra.

(b) Pravila rezi

Trsi se obrezujejo v rez guyot ali kratko rez (kordonsko gojitveno obliko royat) z največ 12 očesi na trs.

(c) Namakanje

Namakanje se lahko dovoli.

(d) Trgatev

— Vina so pridelana iz ročno potrganega grozdja.

— Čas od trganja grozdja do stiskanja mora biti čim krajši; v nobenem primeru ne sme biti daljši od 24 ur za potrgano grozdje, ki se prevaža v zabojih ali paletnih zabojih, in od šest ur za potrgano grozdje, ki se prevaža v prekucnih zabojnikih.

— Grozdje se v posodah, uporabljenih za prevoz potrganega grozdja, lahko naloži največ 0,60 metra visoko. Prekucni zabojniki, višji od 0,60 metra, morajo biti opremljeni z nepropustnim dvignjenim podom, postavljenim 0,60 metra od zgornjega roba prekucnega zabojnika.

2. Posebni enološki postopki

Posebni enološki postopek

(a) Pri enoloških postopkih se za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

(b) Prostori za stiskanje grozdja morajo ustrezati merilom za sprejem potrganega grozdja, opremo za stiskanje in stiskalnice, polnitev stiskalnic, frakcioniranje soka in higieno, kot so določena v specifikaciji proizvoda.

(c) Osnovna vina za proizvodnjo vina, za katero se lahko uporabi označba porekla AOC, se pridobijo iz največ 100 litrov grozdnega mošta na 150 kilogramov grozdja.

5.2 *Največji donosi*

70 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija, obdelava, zorenje in stekleničenje vin potekajo na ozemlju naslednjih 31 občin departmaja 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 in Véronne.

7. **Sorte vinske trte**

Aligoté B

Clairette B

8. **Opis povezave**

Geografsko območje leži na jugovzhodu občine Valence. Južno od masiva Vercors v dolini reke Drôme so se v podnebju, ki ga že zaznamujejo sredozemski vplivi, omiljeni zaradi bližnjih gora, razvili vinogradi, v katerih so nasajene predvsem južne sorte vinske trte, to je sorti muscat à petits grains B in clairette B.

Ljudje so znali te sorte optimalno prilagoditi lapornatim ali apnenčastim tlom, ki so nastala na bregovih *serres* in pobočjih z dobro lego in odcednostjo. Vinogradniki so zaradi fizičnih nihanj in omejitev nabrali izkušnje in znanje na področju prilagajanja teh sort različnim razmeram. Tako je „črna prst“ (laporji iz skrilavca ali skrilavega apnenca) najprimernejše območje za sorto muscat à petits grains B, ki ji tako daje oljnatost, strukturo in aromatično moč, medtem ko so bolj prodnata tla na kvartarnih terasah, aluvialnih vršajih in grušču ob vznožju apnenčastih grebenov najpogosteje namenjena sorti clairette B. Za to značilno provansalsko sorto je tu podnebna meja, kjer lahko grozdje dozori, to pa mu daje kisline in fine arome, ki so nujne za peneča ali mirna vina.

Proizvajalci so iz roda v rod razvili znanje in spretnosti za proizvodnjo penečih vin z različnimi tehnikami vinifikacije. Potem ko so obvladali tehniko, ki jo označujejo z izrazom „méthode ancestrale“ (starodavna metoda), so se naučili metode s sekundarnim vrenjem v steklenicah, ki je primerna za proizvodnjo vina „Crémant de Die“. Po tej tehniki pridelave vsi postopki proizvodnje, od trgatve do degoržiranja in stekleničenja, potekajo na geografskem območju.

Kljub vinogradom in slovesu proizvoda, o katerih obstajajo pričevanja vse od antike, je bilo širjenje vina z območja občine Die predvsem zaradi slabih komunikacijskih poti omejeno. Tako so med 15. in 18. stoletjem peneče vino porabili večinoma doma ali na bližnjih goratih območjih (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Sloves, ki ga je vino uživalo v bližnjih regijah, je potrjen, če je verjeti besedilu iz leta 1748, ki poroča o zahtevi kupca, ki je naročil vino iz Mensa (v pokrajini Trièves): „[…] Ker vem, da pri vinu clerete de Die, zlasti tistem dobrem, vrenje vedno predčasno ustavi.“

Leta 1781 je FAUJAS DE SAINT-FONDS v delu *Histoire Naturelle de la Pokrajine du Dauphiné* (Naravna zgodovina province Dauphiné) zapisal: „v tej pokrajini še vedno obstajajo vina, ki uživajo sloves, kot je peneče vino iz Dieja […]“

Trgovec iz mesta Die (trgovska hiša JOUBERT et BERNARD) je leta 1825 trgovini, s katero se je ukvarjal njegov oče (strojene kože), dodal prodajo vina s svoje posesti in vina, kupljenega od vinogradnikov. Vino je najprej prodajal v okolici in mestu Die, nato pa še v občinah pokrajine Diois. Podjetje je bilo uspešno, kupovalo je grozdje in proizvedeno vino v 110-litrskih sodih pošiljalo še dlje, vse do Nîmesa, Grenobla, Avignona in Privasa. Ker pa je bil prevoz dolgotrajen in nevaren, je vino na cilj pogosto prispelo pokvarjeno ali sploh ne.

Da je to izvirno vino doživelo priznanje na nacionalni ravni, je bilo treba počakati, da se je dolina reke Drôme odprla svetu, med drugim z odprtjem železniške proge, ki je Die leta 1885 povezala z glavno povezavo Pariz–Marseille.

Nekaj slovesa je povezanega tudi s posameznimi deli geografskega območja, včasih z določeno občino. Tako je A. LACROIX leta 1924 v delu *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* (Skozi zgodovino kantonov Crest in Châtillon) zapisal: „Na zahodnem pobočju skalnatega masiva, ki skoraj v celoti pokriva to območje, na soncu zori grozdje za zelo prijetno belo peneče vino, znano pod imenom barsaško vino.“

V tem obdobju je izraz „clerete“ označeval različna bela vina (mirna in peneča vina, proizvedena iz delno prevretega grozdnega mošta ali osnovnega vina itd.), ki so bila vedno proizvedena iz sort muscat à petits grains B in clairette B, vendar v zelo različnih deležih.

Leta 1993 je bila v skladu z nacionalno politiko izboljšanja kakovosti in izvirnosti penečih vin ob opiranju na natančneje opredeljena tehnična pravila, zlasti o trsnem izboru, trgatvi in prevozu trganega grozdja, stiskanju in obdelavi vina, v zakonodaji med penečimi vini iz pokrajine Diois priznana označba „appellation d'origine contrôlée“ (AOC, kontrolirana označba porekla) „Crémant de Die“. Tako proizvedeno nežno peneče vino ima zelo sadno aromo in značilne note belega cvetja, po katerih se razlikuje od drugih penečih vin, proizvedenih v pokrajini Diois.

Potem ko je na začetku 20. stoletja propadla skromna industrija (suknarstvo, papirništvo in nato svilogojstvo), je bila leta 2010 celota proizvodnje vina v pokrajini Diois glavna gospodarska dejavnost v dolini.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vse neobvezne navedbe, katerih uporabo lahko v skladu z določbami Unije urejajo države članice, se na etikete napišejo s črkami, ki po višini, širini in debelini merijo največ dvakratno velikost črk imena označbe porekla AOC.

Pri označevanju vin z označbo porekla AOC se lahko pod pogoji iz sporazuma med različnimi organi za zaščito in upravljanje navede večja geografska enota „Vignobles de la Vallée du Rhône“.

Ta navedba mora biti v istem vidnem polju kot vse obvezne navedbe ter se natisne v enaki pisavi in barvi kot označba v velikosti največ dveh tretjin označbe.

Pakiranje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

(a) Vsi postopki proizvodnje, od trgatve do degoriranja, potekajo na geografskem območju.

(b) Stekleničenje vin poteka na geografskem območju ob upoštevanju postopka pridelave s sekundarnim vrenjem v steklenicah.

(c) Polnjenje v steklenice, v katerih poteka sekundarno vrenje, se izvaja od 1. decembra, ki sledi trgatvi.

(d) Vina se dajo na potrošniške trge po najmanj 12-mesečnem obdobju zorenja po datumu polnjenja.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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