C/2025/455

21.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/455)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Datum för meddelandet: 21 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Märkning

I kapitel I avsnitt XII ”Regler för presentation och märkning” i produktspecifikationen har punkt 2 ”Särskilda bestämmelser” kompletterats med regler för märkning med den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône”, såsom dessa anges i överenskommelsen mellan berörda branschorgan och administrativa organ. Detta uttryck måste anges i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Denna ändring har lagts till under rubriken ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2. Geografiskt område

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen har punkt 1 ”Geografiskt område” kompletterats med en uppdatering och korrigering av kommunernas namn utan att ändra det geografiska området.

Kommunerna Aix-en-Diois och Molière-Glandaz har strukits och kommunen Solaure en Diois har lagts till.

Samma korrigering av kommunernas namn har gjorts i det sammanfattande dokumentet under rubriken ”Avgränsat geografiskt område”.

3. Uppgifter om kontrollorganet

Kapitel III avsnitt II ”Hänvisning till kontrollorganet” i produktspecifikationen har uppdaterats så att där nu anges att kontroller av överensstämmelse med produktspecifikationen måste utföras utifrån en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende och som utsetts av det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut National de l’Origine et de la Qualité*).

Denna uppdatering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Crémant de Die

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsviner

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORT BESKRIVNING

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Crémant de Die” används uteslutande för vita mousserande kvalitetsviner. ”Crémant de Die” framställs av druvsorterna clairette B (huvudsaklig druvsort), aligoté B och muscat à petits grains B (sekundära druvsorter).

— Minst 55 % av de druvor som används ska vara av druvsorten clairette B. — Minst 10 % av de druvor som används ska vara av druvsorten aligoté B. — Mellan 5 % och 10 % av de druvor som används, och högst 10 % av det färdiga vinet, måste utgöras av sorten muscat à petits grains B.

— Druvorna har en sockerhalt som överstiger 144 gram per liter must.

— Vinerna framställs genom en andra jäsning på glasflaska.

— Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 9 volymprocent.

— Efter degorgering har vinerna ett övertryck av koldioxid på minst 3,5 atmosfärer vid 20 °C.

— Efter det att dosage tillsatts har vinerna en sockerhalt, uttryckt som jäsbart socker, på högst 15 gram per liter.

— Om musten har berikats överstiger den verkliga alkoholhalten i volymprocent i de förpackade vinerna inte 13,5 %.

— Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Detta eleganta mousserande vin har mycket fruktiga aromatiska toner med karakteristiska inslag av vita blommor som skiljer det från andra mousserande kvalitetsviner som framställs i området Diois.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetoder

Odlingsmetod

a) Planteringstäthet

— Varje vinstock förfogar över en yta på maximalt 2,20 kvadratmeter. Ytan beräknas genom att man multiplicerar avståndet mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna.

— Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter.

— Avståndet mellan stockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter och får inte överstiga 1,50 meter.

b) Beskärningsbestämmelser

Vinstockarna beskärs antingen enligt guyotmetoden eller genom kortskottsbeskärning (av typen cordon de Royat), med högst 12 skott per stock.

c) Bevattning

Bevattning kan tillåtas.

d) Skörd

— Vinerna framställs av druvor som har skördats för hand.

— Tiden mellan plockning av druvorna och pressning ska vara så kort som möjligt. Denna tidsperiod får inte överstiga 24 timmar när det gäller skördade druvor som transporteras i kartonger och lådor, eller 6 timmar när det gäller transport på släpfordon för jordbruksändamål

— Druvorna får lastas till högst 0,60 meters höjd i de behållare som används för transport av skörden. Vindruvsvagnar med sidor högre än 0,6 meter har genomträngliga dubbelgolv monterade på en höjd av 0,6 meter från den övre kanten.

2. Särskilda oenologiska metoder

Särskild oenologisk metod

a) Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

b) Pressanläggningarna måste uppfylla de kriterier som fastställs i produktspecifikationen för mottagning av druvskörden, pressanläggningar och pressar, lastning av pressarna, fraktionering av druvsaft samt hygien.

c) En begränsning på 100 liter must per 150 kilo druvor tillämpas för framställning av de basviner som är avsedda att användas för framställning av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

5.2 *Högsta avkastning*

70 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinerna framställs, bereds, lagras och förpackas i följande 31 kommuner i departementet 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 och Véronne.

7. **Druvsort(er)**

Aligoté B

Clairette B

8. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området ligger sydöst om kommunen Valence. Söder om Vercors, i dalen till floden Drôme, börjar området uppvisa Medelhavsklimat som dämpas av de närliggande bergen. Här upprättades vinodlingar där det huvudsakligen planterades sydliga druvsorter, särskilt muscat à petits grains B och clairette B.

Genom mänsklig expertis har dessa druvsorter anpassats och planterats där de kommit till sin fulla rätt på märgel- eller kalkjordar, på sluttningar, som lokalt kallas *serres*, och kullar med utmärkt läge och dränering. Olika utmaningar och fysiska begränsningar gjorde att vinodlarna skaffade sig erfarenhet och kunnande om hur man bäst anpassar dessa sorter till olika situationer. Druvsorten muscat à petits grains B trivs bäst på ”svart jord”, som består av märgelskiffer och kalkskiffer, och ger vinerna djup, struktur och aromatisk kraft. De steniga jordmånerna på terrasserna från kvartärtiden, alluvialkonerna och rasbranterna nedanför kalkstensbergsryggarna är däremot vanligtvis reserverade för druvsorten clairette B. Den sistnämnda druvsorten är typisk för Provence. Här odlas den i utkanten av det område där klimatet är lämpligt för att den ska mogna. På detta sätt tillförs syra och finess till de aromer som är viktiga för de mousserande och stilla vinerna.

Från generation till generation har producenterna utvecklat sitt kunnande i att framställa mousserande viner med olika metoder. Efter att ha fulländat den metod som kallas *méthode ancestrale* bemästrade de metoden att framkalla en andra jäsning på flaska, vilket är en nödvändig anpassning för att kunna framställa ”Crémant de Die”. Med denna metod ska alla steg i produktionen, från skörden av druvor till degorgering och förpackning, äga rum i det avgränsade geografiska området.

Trots att vinodlingarna har funnits och produkten haft gott anseende så långt tillbaka som till antiken var vin från Die under lång tid relativt okänt, till stor del på grund av dåliga kommunikationsvägar. Mellan 1400-talet och 1700-talet konsumerades det mousserande vinet huvudsakligen där det framställdes eller vid de närliggande bergen Diois, Dévoluy, Trièves och Vercors. Att vinet haft ett sådant anseende i de omgivande regionerna kan anses vara belagt genom en text från 1748. En kund i Mens, en kommun i Trièves, som beställde vin, skrev: ”Eftersom jag vet att jäsningen av *Clerete de Die*, i synnerhet det bra, alltid avbryts innan den är färdig.”

År 1781 skrev den franske geologen Faujas de Saint-Fonds följande i sitt verk *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné* (Provinsen Dauphinés naturhistoria): ”I denna provins förekommer fortfarande ryktbara viner, bland annat det mousserande vinet från Die.”

År 1825 utökade en handelsman i firman Joubert et Bernard, som var etablerad i Die, sin fars garveriverksamhet genom att även börja sälja såväl viner från sin egen egendom som viner som köpts in från andra vinodlare. Vinerna såldes först i staden Dies omgivande områden och senare organiserades verksamheten för att leverera vin till kommunerna i Diois-området. Affärerna blomstrade och det köptes in druvor. Vinet skickades i partier om 110 liter ännu längre bort till Nîmes, Grenoble, Avignon och Privas. Resan var dock lång och riskfylld. Vinet kom ofta fram i dåligt skick, om det kom fram över huvud taget.

Därför fick man vänta tills Drômedalen knöts samman med omvärlden, särskilt tack vare att järnvägen mellan Die kopplades samman med huvudlinjen Paris–Marseille 1885. Det var då dessa särpräglade viner blev nationellt kända.

En del av deras anseende har också samband med platser inom det geografiska området, ibland med en viss kommun. I sitt verk *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* (Genom kantonernas historia i Crest och Châtillon) från 1924 skrev A. Lacroix: ”Väster om det steniga massiv som nästan helt dominerar detta område får solen druvorna att mogna och utvecklas till ett mycket angenämt mousserande vitt vin som kallas *vin de Barsac*.”

Vid den tidpunkten avsåg uttrycket ”Clerete” en typ av vita viner som inbegrep stilla viner, samt mousserande viner framställda av delvis jäst must eller av basviner. Samtliga framställdes av druvsorterna muscat à petits grains B och clairette B, men proportionerna varierade.

År 1993 fick ”Crémant de Die” ett rättsligt erkännande som kontrollerad ursprungsbeteckning för ett av de mousserande vinerna från Diois. Detta skedde mot bakgrund av nationell politik för att förbättra de mousserande vinernas kvalitet och karaktär på grundval av tydligare definierade metodbestämmelser, särskilt i fråga om druvsorter, skörd och transport av skördade druvor, pressning och vinframställning. Det eleganta mousserande vin som framställs på detta sätt har mycket fruktiga aromatiska toner med karakteristiska inslag av vita blommor som skiljer det från andra mousserande viner som framställs i området Diois.

Efter att den lilla industri som funnits i trakten inom sektorer såsom tyg, papper och silke försvunnit i början av 1900-talet, utgjorde vinproduktionen i Diois år 2010 den huvudsakliga ekonomiska verksamheten i dalen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som inte får vara mer än dubbelt så höga, breda eller feta som de bokstäver som utgör den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône” enligt de villkor som anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ.

Detta uttryck måste anges i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

a) Alla steg i produktionen, från skörden av druvor till degorgeringen, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

b) Eftersom den andra jäsningen på flaska ingår i produktionsprocessen förpackas vinerna i det geografiska området.

c) Denna andra jäsning på glasflaska, som ger upphov till bubblorna, äger rum från och med den 1 december året efter skörden.

d) Vinerna saluförs till konsumenten efter en lagringsperiod på minst 12 månader efter den andra jäsningen.

Länk till produktspecifikationen

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