C/2025/441

21.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/441)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Дата на съобщението: 21.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Заличаване на разпоредбите относно производството на вино розе**

След решението от 2018 г. на Conseil d'État (Държавен съвет) — върховен национален орган, с което се отменя признаването на „вината розе“, от продуктовата спецификация се премахват разпоредбите относно производството на вино розе Clairette de Die.

Изменят се следните раздели от продуктовата спецификация:

— глава I, раздел III „Цвят и видове продукти“,

— глава I, раздел V „Сортов състав“,

— глава I, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“ — „Смесване на сортовете грозде“,

— глава I, раздел X „Връзка с географския район“.

Тези разпоредби относно вината розе се премахват от следните точки от единния документ:

— Описание на виното или вината

— Винени сортове грозде (заличаване на сорта Gamay N)

— Специфични енологични практики (заличаване на съотношението между сортовете при производството на вино розе).

— Връзка с географския район

2. **Етикетиране**

В продуктовата спецификация се допълва глава I, раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“, точка 2 „Специални разпоредби“, за да се включат правилата за етикетиране при обозначаването на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, определени в споразумението, подписано от различните заинтересовани органи за защита и управление. Обозначението трябва да фигурира в същото зрително поле, в което са разположени всички задължителни обозначения, и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като буквите, с които е изписано наименованието, като по размери обозначението не превишава две трети от размерите на наименованието.

Това изменение е отразено в точка „Допълнителни условия“ от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Географски район**

В продуктовата спецификация се допълва глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 1 „Географски район“, за да се актуализират и коригират имена на общини, без да се променя географският район.

Заличават се имената на общините „Aix-en-Diois“ и „Molière-Glandaz“. Добавя се името на община „Solaure en Diois“.

Тази корекция на имена на общини е отразена в точка „Определен географски район“ от единния документ.

4. **Позоваване на контролния орган**

Глава III, раздел II „Позоваване на контролния орган“ от продуктовата спецификация се актуализира, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Clairette de Die

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествени пенливи вина

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина с контролираното наименование за произход „Clairette de Die“ без обозначение*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Контролираното наименование за произход „Clairette de Die“ е запазено за белите вина — качествени пенливи вина и качествени ароматизирани пенливи вина. Произвеждани чрез вторична ферментация в бутилка, това са бели вина от вида качествени пенливи вина.

— След добавяне на експедиционен ликьор съдържанието на захар на вината, изразено като ферментируеми захари, е по-малко или равно на 15 g/l.

— Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 9 %.

— Другите аналитични критерии са в границите на стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Тези вина, получени чрез вторична ферментация в стъклени бутилки, се произвеждат само от сорта clairette B и представляват 7 % от производството в района на Die. След 9 месеца се извършва отцеждане и в бутилките се добавя експедиционен ликьор. Оригиналността на продукта се дължи не толкова на метода за винификация, който е еднакъв за много от пенливите вина, колкото на неговия състав — изключително на основата на сорта clairette B. Тук този типичен за Provence сорт вирее на климатичната граница на узряването и по този начин придава киселинност и финес на ароматите.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 13,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Бели вина с контролираното наименование за произход „Clairette de Die“, допълнено с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Контролираното наименование за произход „Clairette de Die“, допълнено с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод), е запазено за белите качествени ароматизирани пенливи вина, произведени посредством единична ферментация.

Тяхното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 9 %. Вината имат свръхналягане на въглероден диоксид най-малко равно на 3,5 атмосфери, измерено при температура 20 °C, и съдържание на захари, изразено като ферментируеми захари, по-голямо или равно на 35 g/l.

Другите аналитични критерии са в границите на стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Вината с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод) са истински символ на лозята, като съставляват повече от 88 % от продукцията в района на Die. Това бяло вино, произвеждано от сортовете muscat à petits grains B или muscat à petits grains Rg (представляващи най-малко 75 % от ферментационната смес), допълвани от сортовете clairette B и clairette Rs, се произвежда по оригинален метод, който се състои първо в забавяне, а след това — спиране на алкохолната ферментация чрез студена обработка, като същевременно се запазва значително количество ферментируеми захари. После частично ферментиралата мъст се поставя в бутилки, ферментацията в които продължава най-малко 4 месеца. Този единствен по рода си продукт е изключително модерен със своя много ароматен характер — с доминиращи първични аромати, но и с по-комплексни, като например ухание на цитрусови плодове, мед, цветя или личи. На цвят белите вина обикновено са бледожълти със зелени оттенъци. Освен това се характеризират с много фини средно устойчиви мехурчета.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 12,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Агротехническа практика

Агротехническа практика

— Всяко растение разполага с максимална площ от 2,20 m^2. Тази площ се постига, като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията в реда. Лозята са с междуредие, което е по-малко или равно на 2,5 m. Разстоянието между растенията в реда не може да бъде по-малко от 0,80 m и по-голямо от 1,50 m.

— Лозите се подрязват било по метода Гюйо, било като се използва къса резитба (формировка по метода кордон Роая) с най-много 12 пъпки на растение.

— Напояването може да бъде разрешено.

— За белите вина, за които може да се използва обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод), делът на сорта muscat à petits grains B е по-голям или равен на 75 % от сортовия състав.

2. За вината, произвеждани чрез вторична ферментация в бутилка

Специфична енологична практика

Вината се произвеждат единствено от сорта clairette B.

Вината, за които не може да се използва обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод), се произвеждат чрез вторична ферментация в стъклени бутилки от напълно ферментирало вино, като се добавя тиражен ликьор.

Наливането им в бутилки, в които се извършва вторичната ферментация, се осъществява от 1 януари на годината, която следва годината на реколтата.

Времето за съхранение в бутилки върху утайки не може да бъде по-малко от 9 месеца.

3. За вината с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод)

Специфична енологична практика

Вината, за които може да се използва обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод), се произвеждат от:

За белите вина:

— основен сорт: muscat à petits grains B,

— допълнителни сортове: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,

За вината розе:

— основни сортове: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg;

— допълнителни сортове: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Състав на ферментационните смеси:

— що се отнася до белите вина, делът на сорта muscat à petits grains B е по-голям или равен на 75 %,

— що се отнася до вината розе:

  — делът общо на сортовете muscat à petits grains B и muscat à petits grains Rg е по-голям или равен на 75 %,

  — делът общо на сортовете muscat à petits grains Rg и gamay N е по-голям или равен на 5 %,

  — делът на сорта gamay N е по-малък или равен на 10 %.

Вината се произвеждат посредством единична ферментация, която започва във ферментационен съд. Тя се контролира посредством студена обработка и отстраняване на част от дрождевата популация. Добавянето на тиражен ликьор е забранено. Вторичната ферментация се извършва единствено в стъклени бутилки, като се използва частично ферментирала мъст. За вината розе смесването на частично ферментирала мъст и/или вина се извършва преди бутилирането.

Срокът на съхранението в бутилки върху винени утайки е не по-малък от 4 месеца. Ферментацията спира по естествен път в бутилката. Използването на експедиционен ликьор е забранено.

4. За всички видове вина

Специфична енологична практика

За всички видове вина утайката може да бъде отстранена:

— или чрез отцеждане,

— или чрез изобарометрична филтрация, наричана „от бутилка в бутилка“,

— или чрез декантиране в обединяващ съд и изобарометрична филтрация. В обединяващия съд вината се държат при температура по-малка или равна на 4 °C. Съдът е оборудван с устройство за регулиране на температурата. “

Що се отнася до енологичните практики, при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1.

70 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на вината се извършват на територията на следните 31 общини в департамент 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. **Винени сортове грозде**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район на контролираното наименование за произход „Clairette de Die“ е разположен на югоизток в община Valence, в северната част на южните субалпийски планински вериги. Климатът се характеризира със средиземноморски влияния, допълнени от влиянието на близките планини. Лозята са разположени по склоновете, надвиснали от двете страни на долината на река Drôme.

Контролираното наименование за произход „Clairette de Die“ е основано на два продукта със следните правила за производство и признати характеристики: бели вина, произвеждани от един-единствен сорт — clairette B, чрез вторична ферментация в бутилка, и бели вина или вина розе с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод), произвеждани от сортовете muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs и gamay N посредством единична ферментация в бутилка.

Хората успели да приспособят тези сортове, като установили оптималната им пригодност за мергеловите или варовиковите почви, развили се върху така наречените „serres“ и по добре отводнените склонове с добро изложение. „Черноземите“ (шистови мергели или варовикови шисти) са предпочитаният терен за сорта muscat à petits grains, който при тези условия придава плътност, структура и сила на ароматите, докато по-каменистите почви, развили се върху тераси от кватернера, наносни конуси и сипеи в подножието на наносните варовикови пластове, най-често са предназначени за сорта clairette. Тук този типичен за Provence сорт вирее на климатичната граница на узряването и по този начин придава киселинността и финеса на ароматите, необходими за пенливите или тихите вина.

Въз основа на тези сортове лозарите в района на Die разработили единствен по рода си метод за винификация в избите, в които хладът, дължащ се на близостта на планините, спирал алкохолната ферментация по естествен път, но на случаен принцип, като по този начин се получавало вино с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод) — с остатъчни ферментируеми захари, слабо алкохолно и пенливо. Поколение след поколение производителите развили знания и умения за усъвършенстване на този метод за спиране на ферментацията. Белите вина или вината розе имат първични аромати, които са доминиращи, но също и по-комплексни, като например уханието на цитрусови плодове, мед, цветя или личи, допълвани от нотки на червени плодове при вината розе. На цвят белите вина обикновено са бледожълти със зелени оттенъци, а вината розе са със светлорозов цвят. Освен това се характеризират с много фини средно устойчиви мехурчета.

За белите вина, произвеждани чрез вторична ферментация в бутилка, се извършва отцеждане след 9 месеца и в бутилките се добавя експедиционен ликьор. Продуктът дължи своята оригиналност на сорта clairette B, който придава киселинност и финес на ароматите.

Въпреки че съществуването на лозята и репутацията на продукта са документирани още от Античността, разпространението на виното от района на Die дълго време остава ограничено поради недобрите възможности за комуникация, от една страна, а от друга страна, поради нестабилността на продукта — наполовина ферментирал, нестабилен и трудно понасящ транспортирането. От 1825 г. търговец на едро (търговска къща JOUBERT et BERNARD), установен в Die, обединява търговията на своя баща (дъбени кожи) с продажбата на вина — собствено производство и закупени от лозарите. Първоначално разпространението на вината се извършва в околностите, след това се организира и започва да захранва общините в района на Die. Предприятието процъфтява и произведеното вино се изпраща в съдове от 110 l до Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas и др., но транспортирането трае дълго и виното често пристига с влошено качество или пък изобщо не стига дотам. Едва след откриването през 1885 г. на железопътната линия, свързваща Die с главната линия Париж—Марсилия, производството на това оригинално вино получава признание на национално равнище. Официалният каталог на световното изложение във Виена обаче свидетелства за присъствието на пенливо вино clairette от сортовете „muscat blanc“ и „muscat rosé“, произхождащо от Barsac (в Drôme), още през 1873 г. Наред с други причини, с нестабилността на продукта се обясняват навиците за потребление на местно равнище и първоначално ограниченият периметър на разпространение. Напредъкът на енологията води до овладяването на този процес и в крайна сметка позволява целесъобразното бутилиране. „Clairette de Die“ е едно от първите регламентирани наименования за произход, признато през април 1910 г. В средата на XX век овладяването на технологиите за студена обработка и отцеждане води до получаването на стабилно и качествено вино, подходящо за консумация както на национално равнище, така и за износ.

За оборудването били необходими значителни човешки и финансови инвестиции, които се оказали благоприятни за прегрупирането на хората и средствата чрез създадените колективни структури. С термина „Clerete“ или „Clairette de Die“ се обозначават различни тихи и пенливи вина. След като в началото на XX век на скромното по мащаб производство (завеси, канцеларски принадлежности, след това коприна) замряло, като цяло винопроизводството на района на Die, в което контролираното наименование за произход „Clairette de Die“ заема водеща позиция, през 2010 г. съставлява основната икономическа дейност на долината.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а) Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълвано с обозначението „méthode ancestrale“ (древен метод) при вината, които отговарят на условията на производство, определени за това обозначение в продуктовата спецификация.

б) Незадължителните обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина, ширина и дебелина не надвишават два пъти размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

в) Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, посочени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Обозначението трябва да фигурира в същото зрително поле, в което са разположени всички задължителни обозначения, и да е отпечатано с букви със същата графична форма и същия цвят като буквите, с които е изписано наименованието, като по размери обозначението не превишава две трети от размера на наименованието.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на вината се извършват в географския район.

— Вината, произвеждани чрез вторична ферментация в бутилка, се пускат на пазара за потребителите след минимален срок на съхранение в бутилки върху винени утайки от 9 месеца след бутилирането и най-рано на 1 октомври в годината, която следва годината на реколтата.

— Вината с обозначение „méthode ancestrale“ (древен метод) се пускат на пазара за потребителите след период на съхранение в бутилки върху винени утайки от 4 месеца и най-рано на 1 март в годината, която следва годината на реколтата.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2