C/2025/441

21.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/441)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Datum oznámení: 21.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zrušení ustanovení týkajících se výroby růžového vína

V návaznosti na rozhodnutí Státní rady (Conseil d'État), nejvyššího vnitrostátního orgánu, který ve svém rozhodnutí z roku 2018 zrušil uznání „růžových vín“, byla ze specifikace vypuštěna ustanovení týkající se výroby Clairette de Die rosé.

Specifikace se mění takto:

— kapitola I – bod III – Barva a druhy produktů

— kapitola I – bod V – Odrůdová skladba

— kapitola I – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – Směs odrůd

— kapitola I – bod X – Souvislost se zeměpisnou oblastí

Tato ustanovení týkající se růžových vín se z jednotného dokumentu vypouštějí v následujících bodech:

— Popis vína (vín)

— Moštové odrůdy (odstranění odrůdy Gamay N)

— Zvláštní enologické postupy (odstranění podílů růžového vína)

— Souvislost se zeměpisnou oblastí

2. Označování

Kapitola I specifikace se doplňuje v bodě XII. – Pravidla pro obchodní úpravu a označování – odst. 2 – Zvláštní ustanovení – začlenit pravidla pro označování větší zeměpisné jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Tato změna byla zahrnuta do bodu jednotného dokumentu „Dodatečné podmínky“.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Zeměpisná oblast**

Kapitola I specifikace se doplňuje v bodě IV. – Oblasti a zóny, kde probíhají jednotlivé kroky – odst. 1 – Zeměpisná oblast, kde se aktualizují a opravují názvy obcí, aniž by se měnila zeměpisná oblast.

Názvy obcí „Aix-en-Diois“ a „Molière-Glandaz“ se vypouští. Doplňuje se název obce „Solaure en Diois“.

Tato oprava názvů obcí se přenáší do části jednotného dokumentu týkající se vymezené zeměpisné oblasti.

4. **Údaje o kontrolním orgánu**

Kapitola III specifikace – oddíl II – Odkaz na kontrolní subjekt – byla aktualizována tak, aby upřesňovala, že kontroly souladu se specifikací produktu musí být prováděny na základě schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Clairette de Die

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *CHOP „Clairette de Die“ bílé bez označení*

STRUČNÝ POPIS

CHOP „Clairette de Die“ je vyhrazeno pro jakostní bílá šumivá vína a jakostní aromatická šumivá vína. Tato vína vyráběná druhotným kvašením v lahvích jsou jakostní bílá šumivá vína.

— Vína mají obsah zkvasitelných cukrů nejvýše 15 gramů na litr po přidání expedičního likéru.

— Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9 %.

— Ostatní analytická kritéria odpovídají mezním hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Tato vína, vyráběná druhotným kvašením ve skleněných lahvích, se vyrábějí pouze z odrůdy Clairette B a představují 7 % produkce v oblasti Diois. Po 9 měsících se provede odstřelení od zátky (degoržáž) a přidá se expediční likér. Jedinečnost tohoto produktu nespočívá ani tak v technice vinifikace, která je u mnoha šumivých vín běžná, jako spíše v tom, že se vyrábí výhradně z odrůdy Clairette B. Tato odrůda révy, typická pro Provence, je zde na klimatické hranici zralosti, což přináší vínu kyselost a jemné aroma.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *CHOP „Clairette de Die" bílé doplněné označením „méthode ancestrale"*

STRUČNÝ POPIS

Chráněné označení původu „Clairette de Die" doplněné označením „méthode ancestrale" je vyhrazeno pro jakostní aromatická bílá šumivá vína, vyráběná jediným kvašením.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9 %. Vína mají před odstřelením od zátky (degorgáží) přetlak oxidu uhličitého nejméně 3 bary, měřeno při teplotě 20°C, a obsah zkvasitelných cukrů nejméně 35 gramů na litr.

Ostatní analytická kritéria odpovídají mezním hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Vína s označením „méthode ancestrale" jsou skutečnou vlajkovou lodí vinařství a tvoří více než 88 % produkce v oblasti Diois. Toto bílé víno, vyrobené z odrůdy Muscat à petits grains B nebo Muscat à petits grains Rg (tvořících nejméně 75 % kupáže) s doplněním odrůd Clairette B a Clairette Rs, se vyrábí originálním postupem, který spočívá ve zpomalení a následném zastavení alkoholového kvašení pomocí chladu, přičemž se zachovává velké množství zkvasitelných cukrů. Částečně zkvašený mošt se poté stáčí do lahví, kde jeho kvašení pokračuje nejméně 4 měsíce. Tento výjimečný produkt je výrazně moderní díky svému vysoce aromatickému charakteru, kterému dominují primární, ale také komplexnější aromata, jako jsou tóny citrusových plodů, medu, květin nebo liči. Tato bílá vína jsou zpravidla světle žlutá se zelenými odlesky. Vyznačují se také velmi jemnými, středně perzistentními bublinkami.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

Pěstební postupy

— Plocha pro každý kmínek je velká maximálně 2,20 čtverečního metru. Tato plocha se získá vynásobením vzdáleností mezi řadami a vzdáleností mezi kmínky. Spon mezi řadami je nejvýše 2,5 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být nejméně 0,80 metru a nejvýše 1,50 metru.

— Řez révy se provádí buď Guyotovým řezem, nebo krátkým řezem (kordonovým řezem Royat), s nejvýše dvanácti očky na keř.

— Zavlažování může být povoleno.

— U bílých vín, která splňují podmínky pro označení „méthode ancestrale“, je podíl odrůdy Muscat à petits grains B nejméně 75 % odrůdové skladby.

2. Vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi

Zvláštní enologický postup

Vína se vyrábějí pouze z odrůdy Clairette B.

Vína, na něž lze použít označení „méthode ancestrale“, se vyrábějí druhotným kvašením ve skleněných lahvích z plně zkvašeného vína s přídavkem tirážního likéru.

Stáčení do láhví, v nichž dochází k druhotnému kvašení, se provádí od 1. ledna roku následujícího po roce sklizně.

Vína se musí skladovat v lahvích na kalech po dobu nejméně 9 měsíců.

3. Vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“

Zvláštní enologický postup

Vína s označením „méthode ancestrale“ jsou vyráběna z:

u bílých vín:

— hlavní moštové odrůdy: Muscat à petits grains B,

— vedlejších moštových odrůd: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs,

u růžových vín:

— hlavních moštových odrůd: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg,

— vedlejších moštových odrůd: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Složení kupáží:

— u bílých vín je podíl odrůdy Muscat à petits grains B minimálně 75 %,

— u růžových vín:

  — podíl odrůd Muscat à petits grains B a Muscat à petits grains Rg je společně minimálně 75 %,

  — společný podíl odrůd Muscat à petits grains B a Muscat à petits grains Rg je nejméně 5 %,

  — podíl odrůdy Gamay N je nejvýše 10 %.

Vína se vyrábějí jediným kvašením, které začíná v kádi. Jeho řízení probíhá použitím chladu a odstraněním části populace kvasinek. Je zakázáno přidávání tirážního likéru. Druhotné kvašení probíhá pouze ve skleněných lahvích z částečně zkvašeného moštu. U růžových vín se smíchání částečně zkvašených moštů a/nebo vín provede před stáčením do lahví.

Doba skladování v lahvích na kalech nesmí být kratší než 4 měsíce. V láhvi se kvašení přirozeně zastaví. Je zakázáno používání expedičního likéru.

4. Všechny druhy vín

Zvláštní enologický postup

U všech druhů vín lze sedlinu odstranit:

— buď proplachováním,

— nebo izobarometrickou filtrací zvanou „z láhve do láhve“,

— nebo přelitím do unifikované nádoby a izobarometrickou filtrací. V unifikované nádobě se vína uchovávají při teplotě nejvýše 4 °C. Nádoba je vybavena zařízením pro regulaci teploty.“

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat podmínky stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2 *Maximální výnosy*

1.

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhají na území těchto 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast CHOP „Clairette de Die“ se nachází jihovýchodně od Valence, v severní části jižního subalpínského pásma. Podnebí se vyznačuje středomořskými vlivy, které jsou zmírněny blízkostí hor. Vinice jsou vysázeny na svazích nad údolím řeky Drôme, po obou jejích stranách.

CHOP „Clairette de Die“ se opírá o dva produkty s uznávanými pravidly výroby a vlastnostmi: bílá vína vyrobená sekundárním kvašením v láhvi pouze z odrůdy Clairette B a bílá nebo růžová vína s označením „méthode ancestrale“ vyrobená jediným kvašením v láhvi z odrůd Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs a Gamay N.

Lidé dokázali tyto odrůdy přizpůsobit a nalézt optimální využití na slínovitých nebo vápencových půdách vyvinutých na místech vytvářejících skleníkový efekt a na dobře exponovaných a dobře odvodněných svazích. Půdy černozemí (břidlicové nebo vápenato-břidlicové slíny) jsou oblíbeným územím odrůdy Muscat à petits grains, která zde získává plnost, strukturu a aromatickou sílu, zatímco kamenitější půdy vyvinuté na terasách z období čtvrtohor, náplavových kuželech a sutích na úpatí vápencových nánosů se častěji používají pro odrůdu Clairette. Tato pro Provence typická odrůda se zde nachází na klimatické hranici zralosti, což přináší vínu kyselost a jemná aromata, jež jsou pro šumivá nebo tichá vína nezbytná.

Vinaři z oblasti Diois s těmito odrůdami vyvinuli jedinečnou techniku vinifikace ve sklepích, kde chlad, který poskytuje blízkost kopců, přirozeně, ale nahodile zpomaluje alkoholové kvašení a výsledkem je šumivé víno se zbytkovými zkvastitelnými cukry a s nízkým obsahem alkoholu, které nese označení „méthode ancestrale“. V průběhu generací tuto techniku zastavení kvašení vinaři zdokonalili. Tato bílá nebo růžová vína se vyznačují dominantními, ale i komplexnějšími primárními aromaty, jako jsou vůně citrusových plodů, medu, květin nebo liči, u růžových vín doplněné tóny červeného ovoce. Barva je obvykle světle žlutá se zelenými odlesky u bílých vín nebo světle růžová u růžových vín. Vyznačují se také velmi jemnými, středně perzistentními bublinkami.

U bílých vín vyrobených druhotným kvašením v lahvi se po 9 měsících provede odstřelení od zátky (degoržáž) a přidá se expediční likér. Tento produkt vděčí za svou originalitu odrůdě Clairette B, která přináší vínu kyselost a jemné aroma.

Navzdory existenci vinice a pověsti tohoto produktu, které prokazatelně sahají až do starověku, zůstávala distribuce vína Die dlouho utajena, částečně kvůli špatnému stavu cest a částečně kvůli křehkosti produktu, který je napůl zkvašený, nestabilní a obtížně se s ním cestuje. V roce 1825 přidal obchodník se sídlem v Die (firma Joubert et Bernard) k obchodu svého otce (s vyčiněnými kůžemi) prodej vín, která vyráběl, a vín nakoupených od vinařů. Vína byla nejprve distribuována v okolí a poté bylo zřízeno zásobování obcí oblasti Diois. Obchod prosperoval a víno se v sudech o objemu 110 litrů dodávalo do Nîmes, Grenoblu, Avignonu a Privas, avšak přeprava trvala dlouho a víno často dorazilo poškozené nebo nedorazilo vůbec. Teprve otevření železniční tratě spojující Die s hlavní tratí Paříž-Marseille v roce 1885 přineslo této originální vinařské produkci celostátní uznání. V oficiálním katalogu Vídeňské světové výstavy se však již v roce 1873 uvádí přítomnost šumivého vína Clairette z odrůd „Muscat blanc“ a „Muscat rosé“ z Barsacu (v departementu Drôme). Nestabilita tohoto produktu vysvětluje mimo jiné místní spotřební zvyklosti a jeho původně omezené rozšíření. Pokroky v enologii umožnily kontrolu tohoto procesu a nakonec i účelné lahvování. „Clairette de Die“ bylo jako jedno z prvních regulovaných označení původu uznáno v dubnu 1910. V polovině dvacátého století umožnilo zvládnutí technologií chlazení a degoržáže získat stabilní, vysoce kvalitní víno vhodné jak pro domácí spotřebu, tak pro vývoz.

Toto vybavení vyžadovalo značné lidské a finanční investice, což podpořilo seskupování lidí a zdrojů prostřednictvím vytváření kolektivních struktur. Pojem „Clerete“ nebo „Clairette de Die“ označuje různorodost tichých a šumivých vín. Po zániku skromného průmyslu na počátku 20. století (soukenictví, papírenství a později výroba hedvábí) je v roce 2010 hlavní hospodářskou činností v údolí Diois výroba vína, především CHOP „Clairette de Die“.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

a) Název kontrolovaného označení původu může být doplněn označením „méthode ancestrale“ u vín, která splňují podmínky výroby stanovené pro toto označení ve specifikaci.

b) Nepovinné výrazy, jejichž použití může být v souladu s unijními předpisy upraveno členskými státy, se na etiketách uvádějí písmem, jehož výška, šířka ani tloušťka není více než dvojnásobná oproti písmu, které je použito pro název chráněného označení původu.

c) Při označování vín s chráněným označením původu se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Vignobles de la Vallée du Rhône“, a to v souladu s podmínkami stanovenými v dohodě podepsané mezi jednotlivými dotčenými subjekty pro ochranu práv a řízení. Tento údaj musí být uveden ve stejném zorném poli jako všechna povinná označení a musí být vytištěn písmem stejného vzhledu a barvy jako písmena tvořící název chráněného označení původu, přičemž rozměry tohoto údaje nesmí přesáhnout dvě třetiny rozměrů označení.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhají v zeměpisné oblasti.

— Vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi jsou uváděna na spotřebitelský trh na konci období trvajícího nejméně 9 měsíců, po které jsou po naplnění uchovávána v lahvích na kalech, nejdříve však 1. října roku následujícího po roce sklizně.

— Vína s označením „méthode ancestrale“ jsou uváděna na spotřebitelský trh po uplynutí doby 4 měsíců, po které jsou uchovávána v lahvích na kalech, nejdříve však 1. března roku následujícího po roce sklizně.

Odkaz na specifikaci výrobku

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