C/2025/441

21.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/441)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Clairette de Die«

PDO-FR-A0301-AM02

Meddelelsesdato: 21.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Bestemmelserne om fremstilling af rosévin udgår

Efter den øverste nationale myndigheds (Conseil d'État) afgørelse af 2018, hvormed anerkendelsen af »rosévin« annulleres, udgår bestemmelserne om fremstilling af Clairette de Die rosé af produktspecifikationen.

Der foretages ændringer af nedenstående afsnit i produktspecifikationen:

— Kapitel I - punkt III - Farve og produkttyper

— Kapitel I - punkt V - Druesorter

— Kapitel I - punkt IX - Fremstilling, forarbejdning, lagring, aftapning og oplagring - Sammenstikning af druesorter

— Kapitel I - punkt X - Tilknytning til det geografiske område

Disse bestemmelser om rosévine udgår af enhedsdokumentet i følgende punkter:

— Beskrivelse af vinen/vinene

— Druesorter til vinfremstilling (Gamay N udgår)

— Særlige ønologiske fremgangsmåder (andelene af rosésorter udgår)

— Tilknytning til det geografiske område

2. Mærkning

Produktspecifikationens kapitel I, punkt XII. - Regler for præsentation og mærkning - punkt 2 »Særlige bestemmelser«, suppleres med henblik på at indarbejde reglerne om mærkning med benævnelsen for den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« i henhold til de betingelser, der er fastsat i den aftale, der er indgået mellem de forskellige relevante beskyttelses- og forvaltningsorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn med samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Denne ændring fremgår af punktet »Supplerende betingelser« i enhedsdokumentet.

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

3. **Geografisk område**

Produktspecifikationens kapitel I, afsnit IV. - Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves - punkt 1 »Geografisk område« suppleres med henblik på at ajourføre og korrigere kommunernes navne uden at ændre det geografiske område.

Navnene på kommunerne »Aix-en-Diois« og »Molière-Glandaz« udgår. Navnet på kommunen »Solaure en Diois« tilføjes.

Denne rettelse af kommunernes navne er gengivet i punktet »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet.

4. **Henvisning til kontrolinstansen**

Produktspecifikationens kapitel III, afsnit II, om henvisning til kontrolinstansen, ajourføres for at præcisere, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et eksternt organ, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, og som er udpeget af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Clairette de Die

2. **Type geografisk betegnelses**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvid AOC »Clairette de Die« uden benævnelse*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (AOC) »Clairette de Die« er forbeholdt hvide mousserende kvalitetsvine og hvide aromatiske mousserende kvalitetsvine. Disse vine, der fremstilles ved andengæring på flaske og er hvide mousserende kvalitetsvine.

— Disse vine har et sukkerindhold udtrykt i gæringsdygtigt sukker på højst 15 g/l efter tilsætning af ekspeditionslikør.

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 9 %.

— De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Disse vine, der er fremstillet ved en andengæring på glasflasker, fremstilles udelukkende af sorten Clairette B og tegner sig for 7 % af produktionen i Diois. Efter 9 måneder degorgeres flaskerne, og der tilsættes en ekspeditionslikør. Dette produkts originalitet skyldes i mindre grad den vinfremstillingsteknik, der er fælles for mange mousserende vine, end den omstændighed, at den udelukkende fremstilles af sorten »Clairette B«. Denne sort, der er typisk for Provence, befinder sig her på klimagrænsen for modning og tilfører således syrlighed og en fin aroma.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 13,5

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *AOC »Clairette de Die« hvid, suppleret med benævnelsen »méthode ancestrale« (traditionel metode)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Clairette de Die« suppleret med benævnelsen »méthode ancestrale« er forbeholdt hvide aromatiske mousserende kvalitetsvine, der er fremstillet ved enkeltgæring.

Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 9 %. Disse vine har et overtryk af kuldioxid på mindst 3 atmosfære målt ved 20 °C og et sukkerindhold udtrykt i gæringsdygtigt sukker på mindst 35 g/l.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Vine med benævnelsen »méthode ancestrale« er vindyrkningsområdets egentlige flagskib og tegner sig for mere end 88 % af produktionen i Diois. Denne hvidvin, der fremstilles af sorterne Muscat til petits grains Rg (der tegner sig for mindst 75 % af cuvéens volumen) suppleret med Clairette B og Clairette Rs, fremstilles ved en traditionel proces, der består i at bremse og derefter standse alkoholgæringen ved hjælp af kulde, idet en betydelig mængde gæringsdygtigt sukker bevares. Den delvist gærede most aftappes derefter på flaske, hvor gæringen fortsætter i mindst 4 måneder. Dette enestående produkt er helt klart et moderne produkt på grund af dets meget aromatiske karakter med dominerende primære aromaer, men også mere komplekse aromaer såsom duftnoter af citrusfrugter, honning, blomster og litchi. Hvidvinenes farve er generelt lysegul med grønne reflekser. Den er desuden kendetegnet ved meget fine, moderat vedvarende bobler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Dyrkningspraksis

— Hver vinstok har et areal på højst 2,20 kvadratmeter. Dette areal fås ved at gange afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem vinstokkene. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,5 m. Afstanden mellem vinstokkene i samme række skal mindst være 0,80 meter og højst 1,50 meter.

— Vinstokkene beskæres ved Guyotbeskæring eller ved kort sporebeskæring (»Royat-beskæring«) med højst 12 skud pr. vinstok.

— Kunstvanding kan tillades.

— For hvidvine, der kan komme i betragtning til benævnelsen »méthode ancestrale«, udgør andelen af sorten Muscat à petits grains B mindst 75 % af vinstokbestanden.

2. Vine, der er fremstillet ved andengæring på flaske

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vinene fremstilles udelukkende af sorten Clairette B.

Vine, der ikke er berettiget til benævnelsen »méthode ancestrale«, fremstilles ved andengæring i glasflasker af en færdiggæret vin tilsat tiragelikør.

Aftapningen på glasflasker, i hvilke de mousserende egenskaber udvikler sig, sker fra den 1. januar i året efter høståret.

Lagringen på bærmen i flaske skal vare mindst 9 måneder.

3. Vine med benævnelsen »méthode ancestrale«

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

De vine, der kan komme i betragtning til benævnelsen »méthode ancestrale«, fremstilles:

for hvidvines vedkommende af:

— primær druesort: Muscat à petits grains B,

— sekundære druesorter: Muscat à petits grains Rg, Clairette B og Clairette Rs

for rosévines vedkommende af:

— primære druesorter: Muscat à petits grains B og Muscat à petits grains Rg

— sekundære druesorter: Clairette B, Clairette Rs og Gamay N.

Cuvéernes sammensætning:

— For hvidvinenes vedkommende udgør andelen af sorten Muscat à petits grains B mindst 75 %.

— For rosévinenes vedkommende udgør:

  — andelen af Muscat à petits grains B og Muscat à petits grains Rg tilsammen mindst 75 %

  — andelen af Muscat à petits grains Rg og Gamay N tilsammen mindst 5 %

  — andelen af Gamay N mindst 10 %.

Vinene fremstilles ved enkeltgæring begyndende i vinfadet. Den kontrolleres ved hjælp af kulde og fjernelse af en del af gærcellerne. Tilsætning af tiragelikør er forbudt. Udviklingen af de mousserende egenskaber sker udelukkende på glasflaske fra den delvist gærede most. For rosévinenes vedkommende sammenstikkes den delvist gærede most og/eller vinene inden aftapningen.

Opbevaringen på flaske på bærmen skal vare mindst 4 måneder. Gæringen ophører naturligt i flasken. Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt.

4. For alle vintyper

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

For alle vintyper kan bundfaldet fjernes:

— enten ved degorgering

— eller ved isobarometrisk filtrering, også kaldet »fra flaske til flaske«

— eller ved overførsel til en samlebeholder og isobarometrisk filtrering. I samlebeholderen opbevares vinene ved en temperatur på højst 4 °C. Beholderen er forsynet med en anordning til temperaturkontrol.

Vinene skal hvad angår ønologisk fremgangsmåde opfylde de krav, der er fastsat på EU-niveau og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimumsudbytte*

1.

70 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen, lagringen og aftapningen af vinen finder sted i følgende 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 og Véronne.

7. **Primære druesorter**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område for AOC »Clairette de Die« ligger sydvest for Valence i den nordlige del af de sydlige subalpine bjerge. Klimaet er kendetegnet ved påvirkning fra Middelhavet, som er nuanceret af de nærliggende bjerge. Vindyrkningsarealerne ligger på de øverste skråninger i Drôme-dalen på begge sider af floden.

AOC »Clairette de Die« er baseret på to produkter, anerkendte regler for produktion og anerkendte karakteristika: Hvidvinene fremstilles ved andengæring på flaske udelukkende af sorten Clairette B og hvidvine eller rosévine med benævnelsen »méthode ancestrale«, fremstilles ved enkeltgæring på flaske af Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs og Gamay N.

Mennesket har været i stand til at tilpasse disse sorter og finde de optimale forhold på den mergel- eller kalkholdige jordbund, der har udviklet sig på de smalle bjergkamme (serres), og på veldrænede skråninger med høj solindstråling. Jordbunden på de »sorte jorde« (skiferholdig mergel eller kalkholdig skifer) er det foretrukne område for sorten Muscat à petits grains, som tilfører fedme, struktur og aromatisk styrke, mens den mere stenede jord, der er udviklet på terrasserne fra kvartærtiden, alluvialkeglerne og forvitringsmaterialet ved foden af de kalkholdige striber oftest anvendes til sorten Clairette. Denne sort, der er typisk for Provence, befinder sig her på klimagrænsen for modning og tilfører således den syrlighed og den fine aroma, der er afgørende for de mousserende og stille vine.

Med disse sorter har vinproducenterne i Diois udviklet en unik vinfremstillingsteknik i kældre, hvis kølighed som følge af de nærliggende bjerge har bremset alkoholgæringen naturligt, men tilfældigt, og har resulteret i en vin med et restindhold af gæringsdygtigt sukker, et lavt alkoholindhold og en mousserende karakter, der bærer betegnelsen »méthode ancestrale«. I løbet af generationerne har producenterne udviklet en knowhow om, hvordan denne metode til at stoppe gæringen kan perfektioneres. Disse hvidvine eller rosévine har dominerende primære aromaer, men også mere komplekse aromaer såsom duftnoter af citrusfrugter, honning, blomster og litchi suppleret med noter af røde frugter i rosévinene. Farven er normalt lysegul med grønne reflekser for hvidvinenes vedkommende eller en lys rosa for rosévinenes vedkommende. De er desuden kendetegnet ved meget fine, moderat vedvarende bobler.

For så vidt angår hvidvinene, der fremstilles ved andengæring på flaske, degorgeres flaskerne efter 9 måneder, og der tilsættes ekspeditionslikør. Dette produkts originalitet kan tilskrives sorten Clairette B, som tilfører syrlighed og fine aromaer.

På trods af, at vindyrkningsområdets eksistens og produktets omdømme går helt tilbage til antikken, har distributionen af vin fra Die været ukendt i lang tid på grund af kommunikationskanalernes dårlige tilstand og det skrøbelige og ustabile halvgærede produkt, der ikke tåler transport. Fra 1825 føjede en forhandler (JOUBERT og BERNARD) med hjemsted i Die salg af egne vine og vine købt hos vinavlere til sin fars virksomhed (garvede skind). Vinene blev først afsat i omegnen, og senere blev salget tilrettelagt med henblik på at forsyne kommunerne i Diois. Virksomheden voksede, og den fremstillede vin blev videresendt i 110 liters fade så langt som til Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas osv., men transporten var lang, og vinen var ofte forringet ved ankomsten, eller den ankom slet ikke. Først med åbningen af jernbanen mellem Die og den store jernbane Paris-Marseille i 1885 blev denne oprindelige vinproduktion anerkendt på nationalt plan. Det officielle katalog fra verdensudstillingen i Wien bekræfter imidlertid tilstedeværelsen af mousserende Clairette-vin fremstillet af druesorterne »Muscat blanc« og »Muscat rosé« fra Barsac (i Drôme) allerede i 1873. Produktets skrøbelighed forklarer bl.a. de lokale forbrugsvaner og det tidligere begrænsede distributionsområde. Udviklingen i de ønologiske fremgangsmåder har resulteret i en beherskelse af denne proces, som endelig har muliggjort en rationel aftapning. »Clairette de Die« er en af de første regulerede oprindelsesbetegnelser, og blev anerkendt i april 1910. I midten af det 20. århundrede gjorde beherskelse af metoderne til kuldebehandling og degorgering det muligt at opnå en stabil vin af høj kvalitet, der er egnet både til hjemmemarkedet og til eksport.

Udstyret kræver betydelige menneskelige og økonomiske investeringer, hvilket har fremmet sammenslutningen af mennesker og midler gennem oprettelsen af kollektive strukturer. Betegnelsen »Clerete« eller »Clairette de Die« henviser til en række stille og mousserende vine. Efter ophøret i starten af det 20. århundrede af en beskeden industri (tapet, papirvarer og silke) udgjorde den samlede vinproduktion i Diois, i hvilken den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Clairette de Die« var spydspidsen, i 2010 den vigtigste økonomiske aktivitet i dalen.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

a) Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »méthode ancestrale«, når der er tale om vin, som opfylder fremstillingsbetingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen.

b) De valgfrie angivelser, hvis anvendelse i henhold til EU-bestemmelserne kan fastsættes af medlemsstaterne, må hverken i højden, bredden eller tykkelsen være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

c) Den større geografiske enhed, »Vignobles de la Vallée du Rhône«, kan fremgå af etiketten på vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse i henhold til betingelserne i den aftale, der er indgået mellem de forskellige relevante kontrolorganer. Denne benævnelse skal være anført i samme synsfelt som alle obligatoriske benævnelser og skal være trykt med skrifttegn med samme grafiske udformning og farve som betegnelsen, således at benævnelsens størrelse ikke er større end to tredjedele af betegnelsens størrelse.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen, lagringen og aftapningen af vinene finder sted i det geografiske område.

— Vine fremstillet ved andengæring på flaske markedsføres til forbrugerne efter en lagringsperiode på mindst 9 måneder på bærmen i flasken efter aftapningen og tidligst den 1. oktober i året efter høståret.

— Vine med betegnelsen »méthode ancestrale« markedsføres til forbrugerne efter en lagringsperiode på mindst 4 måneder på bærmen i flasken efter aftapningen og tidligst den 1. marts i året efter høståret.

Link til produktspecifikationen

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