Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/441

21.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/441)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Datum der Mitteilung: 21.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung der Bestimmungen über die Erzeugung von Roséwein

Nach der Entscheidung des Conseil d'État (Staatsrat), der als oberstes nationales Gericht mit Urteil aus dem Jahr 2018 die Anerkennung von Roséweinen für nichtig erklärte, werden die Bestimmungen über die Erzeugung von Clairette de Die rosé aus der Produktspezifikation gestrichen.

In Kapitel I der Produktspezifikation werden in den folgenden Abschnitten Änderungen vorgenommen:

— Kapitel I – Abschnitt III – Farbe und Art der Erzeugnisse

— Kapitel I – Abschnitt V – Rebsortenbestand

— Kapitel I – Abschnitt IX – Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung – Verschnitt von Rebsorten

— Kapitel I – Abschnitt X – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Diese Bestimmungen für Roséweine werden aus den nachstehenden Punkten des Einzigen Dokuments gestrichen:

— Beschreibung des Weines/der Weine

— Keltertraubensorten (Streichung von Gamay N)

— Spezifische önologische Verfahren (Streichung des Anteils der Rebsorten bei den Roséweinen)

— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

2. Kennzeichnung

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Abschnitt XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung – die Nummer 2 – Besondere Bestimmungen – ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den in der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen aufzunehmen. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Geografisches Gebiet**

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Abschnitt IV – Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden – die Nummer 1 – Geografisches Gebiet – ergänzt, um die Namen der Gemeinden zu aktualisieren und zu korrigieren, ohne dass hierdurch das geografische Gebiet geändert wird.

Die Gemeindenamen „Aix-en-Diois“ und „Molière-Glandaz“ werden gestrichen. Der Gemeindename „Solaure en Diois“ wird hinzugefügt.

Diese Korrektur der Gemeindenamen wird in den Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments aufgenommen.

4. **Verweis auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Abschnitt II – Verweise auf die Kontrollstelle – aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Clairette de Die

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die“ ohne zusätzliche Angabe*

KURZBESCHREIBUNG

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die“ ist weißen Qualitätsschaumweinen und weißen aromatischen Qualitätsschaumweinen vorbehalten. Bei diesen Weinen, die mittels einer zweiten Gärung in der Flasche bereitet werden, handelt es sich um weiße Qualitätsschaumweine.

— Die Weine weisen nach Zusatz der Versanddosage durch einen Zuckergehalt, ausgedrückt als vergärbare Zucker, von höchstens 15 g/l auf.

— Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol auf.

— Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Die mittels einer zweiten Gärung in der Glasflasche bereiteten Weine werden ausschließlich aus der Rebsorte Clairette B gewonnen und ihr Anteil an der Erzeugung der Region Diois beträgt 7 %. Nach 9 Monaten werden die Flaschen degorgiert und mit einer Versanddosage aufgefüllt. Die Originalität des Erzeugnisses liegt weniger im Verfahren der Weinbereitung, das vielen Schaumweinen gemein ist, als vielmehr in der Tatsache, dass es ausschließlich aus der Rebsorte Clairette B gewonnen wird. Diese für die Provence typische Rebsorte befindet sich hier an der klimatischen Grenze für ihre Reifung und sorgt so für die Säure und die Finesse der Aromen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Weißwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die" und der zusätzlichen Angabe „Méthode ancestrale" (althergebrachte Methode)*

KURZBESCHREIBUNG

Die durch die Angabe „Méthode ancestrale" ergänzte kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die" ist weißen aromatischen Qualitätsschaumweinen vorbehalten, die mittels einer einmaligen Gärung hergestellt werden.

Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol auf. Diese Weine zeichnen sich durch einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 3 atm, gemessen bei einer Temperatur von 20 °C, und einen Zuckergehalt, ausgedrückt als vergärbare Zucker, von mindestens 35 g/l aus.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Mit einem Anteil von mehr als 88 % an der Gesamterzeugung der Region Dios sind die Weine mit der Angabe „Méthode ancestrale" das wahre Aushängeschild des Weinbaugebiets. Dieser Weißwein wird aus den Rebsorten Muscat à petit grains B oder Muscat à petits grains Rg (die mindestens 75 % der Cuvée ausmachen), die durch Clairette B und Clairette Rs ergänzt werden, gewonnen und durch ein ursprüngliches Verfahren bereitet, bei dem die alkoholische Gärung durch Kälte zunächst verlangsamt und anschließend gestoppt wird, wobei eine große Menge an vergärbaren Zuckern erhalten bleibt. Der teilweise vergorene Most wird dann in Flaschen abgefüllt, in denen er mindestens 4 Monate lang weiter gärt. Dieses einzigartige Erzeugnis ist aufgrund seines sehr aromatischen Charakters mit dominierenden, aber auch sehr nuancenreichen Primäraromen, wie Noten von Zitrusfrüchten, Honig, Blüten oder Litschi, ausgesprochen modern. Die Robe dieser Weißweine ist im Allgemeinen blassgelb mit grünen Reflexen. Darüber hinaus zeichnen sie sich durch eine sehr feine, durchschnittlich lang anhaltende Perlage aus.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Anbauverfahren

— Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,20 m². Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken. Die Reben weisen einen Zeilenabstand von höchstens 2,50 m auf. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile beträgt mindestens 0,80 m und höchstens 1,50 m.

— Die Reben werden entweder im Guyot-Schnitt oder kurz geschnitten (Cordon-de-Royat-Erziehung), mit höchstens 12 Augen je Stock.

— Bewässerung kann zugelassen werden.

— Bei Weißweinen, die mit der Angabe „Méthode ancestrale“ gekennzeichnet werden dürfen, beträgt der Anteil der Rebsorte Muscat à petits grains B mindestens 75 %.

2. Weine, die mittels einer zweiten Gärung in der Flasche hergestellt werden

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine werden ausschließlich aus der Rebsorte Clairette B gewonnen.

Weine, die nicht mit der Angabe „Méthode ancestrale“ gekennzeichnet werden dürfen, werden mittels einer zweiten Gärung in der Glasflasche aus einem vollständig vergorenen Wein und mit Zusatz einer Fülldosage hergestellt.

Das Abfüllen in Flaschen, in denen die Schaumbildung stattfindet, erfolgt ab dem 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres.

Die Dauer der Lagerung auf der Hefe in der Flasche muss mindestens 9 Monate betragen.

3. Weine mit der zusätzlichen Angabe „Méthode ancestrale“

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine, die mit der Angabe „Méthode ancestrale“ gekennzeichnet werden dürfen, werden aus den folgenden Rebsorten gewonnen:

Weißweine:

— Hauptrebsorte: Muscat à petits grains B,

— Nebenrebsorten: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs,

Roséweine:

— Hauptrebsorten: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg,

— Nebenrebsorten: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Zusammensetzung der Cuvées:

— Bei Weißweinen beträgt der Anteil der Rebsorte Muscat à petits grains B mindestens 75 %.

— Bei Roséweinen:

  — beträgt der Anteil von Muscat à petits grains B und Muscat à petits grains Rg zusammen mindestens 75 %,

  — beträgt der Anteil von Muscat à petits grains Rg und Gamay N zusammen mindestens 5 %,

  — beträgt der Anteil von Gamay N höchstens 10 %.

Die Weine werden mittels einer einmaligen Gärung bereitet, die im Bottich beginnt. Sie wird durch den Einsatz von Kälte und die Entfernung eines Teils der Hefen gesteuert. Die Zugabe von Fülldosagen ist untersagt. Die Schaumbildung erfolgt ausschließlich in der Glasflasche aus dem teilweise vergorenen Most. Bei Roséweinen erfolgt der Verschnitt von teilweise vergorenem Most und/oder Weinen vor dem Abfüllen in Flaschen.

Die Dauer der Lagerung auf der Hefe in der Flasche muss mindestens 4 Monate betragen. Die Gärung endet in der Flasche auf natürliche Weise. Die Zugabe von Versanddosagen ist untersagt.

4. Alle Weinarten

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei allen Weinarten kann der Bodensatz wie folgt entfernt werden:

— durch Dégorgieren,

— durch isobarometrisches Filtern „von Flasche zu Flasche“,

— durch Umfüllen in einen Sammelbehälter und isobarometrisches Filtern. Im Sammelbehälter werden die Weine auf einer Temperatur von höchstens 4 °C gehalten. Der Behälter ist mit einer Vorrichtung für die Temperaturkontrolle versehen.

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

5.2. *Höchsterträge*

1.

70 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Abfüllung der Weine finden auf dem Gebiet der folgenden 31 Gemeinden im Departement Drôme statt:

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. **Keltertraubensorte(n)**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die“ liegt südöstlich von Valence im nördlichen Teil der südlichen subalpinen Ketten. Das Klima zeichnet sich durch mediterrane Einflüsse aus, die durch die Nähe der Berge differenziert und geprägt werden. Das Weinbaugebiet befindet sich an den Hängen, die das Tal der Drôme auf beiden Seiten des Flusses dominieren.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die“ stützt sich auf zwei Erzeugnisse mit anerkannten Produktionsvorschriften und Eigenschaften: Weißweine, die mittels einer zweiten Gärung in der Flasche bereitet und ausschließlich aus der Rebsorte Clairette B gewonnen werden, und Weiß- oder Roséweine mit der Angabe „Méthode ancestrale“, die durch eine einmalige Gärung in der Flasche aus den Rebsorten Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs und Gamay N bereitet werden.

Den Menschen gelang es, diese Rebsorten anzupassen und optimal mit den mergel- oder kalkhaltigen Böden in Einklang zu bringen, die sich auf den „Serres“ (lokale Bezeichnung für die Reliefs und Hügel) und an den günstig ausgerichteten und entwässerten Hängen gebildet haben. So sind die Böden aus „schwarzer Erde“ (Schiefer- oder Kalkmergel) das bevorzugte Umfeld der Rebsorte Muscat à petits grains, die den Weinen Fett, Struktur und aromatische Kraft verleiht, während die steinigeren Böden, die sich auf den Terrassen aus dem Quartär, den Schwemmkegeln und den Geröllschichten am Fuß der Kalksteinblöcke herausgebildet haben, meist für die Anpflanzung der Rebsorte Clairette bestimmt sind. Diese für die Provence typische Rebsorte befindet sich hier an der klimatischen Grenze für ihre Reifung und sorgt so für die Säure und Finesse der Aromen, die für die Schaumweine oder Stillweine unerlässlich sind.

Unter Nutzung dieser Rebsorten haben die Winzer der Region Diois ein einzigartiges Weinbereitungsverfahren in den Kellern entwickelt, bei dem die durch die Nähe der Bergreliefs bedingte Kühle die alkoholische Gärung natürlich, aber spontan stoppt, sodass ein Schaumwein mit vergärbaren Restzuckern und geringem Alkoholgehalt entsteht, der mit der Angabe „Méthode ancestrale“ gekennzeichnet wird. Im Laufe der Generationen wurde von den Erzeugern im Zuge der Perfektionierung dieses Verfahrens des Gärungsstopps ein wahres Know-how aufgebaut. Diese Weiß- oder Roséweine weisen dominierende, aber auch sehr nuancenreiche Primäraromen, wie Noten von Zitrusfrüchten, Honig, Blüten oder Litschi auf, zu denen in den Roséweinen Anklänge von roten Früchten hinzukommen. Die Robe ist im Allgemeinen blassgelb mit grünen Reflexen bei den Weißweinen bzw. dezent rosa bei den Roséweinen. Darüber hinaus zeichnen sie sich durch eine sehr feine, durchschnittlich lang anhaltende Perlage aus.

Bei den Weißweinen, deren Bereitung mittels einer zweiten Gärung in der Flasche erfolgt, werden die Flaschen nach 9 Monaten degorgiert und mit einer Versanddosage aufgefüllt. Die Originalität dieses Erzeugnisses beruht auf der Rebsorte Clairette B, die für die Säure und Finesse der Aromen sorgt.

Obwohl das Bestehen des Weinbaugebiets und das hohe Ansehen des Erzeugnisses seit der Antike belegt sind, blieb die Verbreitung des Weins aus Die für lange Zeit auf einen kleinen Kreis beschränkt, zum einen aufgrund des schlechten Zustands der Verkehrswege und zum anderen wegen der Fragilität eines halb vergorenen Erzeugnisses, das unbeständig ist und Transporte nur schwer überstand. Ab 1825 erweiterte ein Händler (Haus „JOUBERT et BERNARD“) mit Sitz in Die das Handelsgeschäft seines Vaters mit gegerbten Häuten und Fellen um den Verkauf von Weinen, die von seinem Weingut stammten oder auch von anderen Winzern gekauft wurden. Die Verbreitung der Weine erfolgte zunächst nur in der Umgebung und wurde dann ausgeweitet, um die Gemeinden der Region Diois zu beliefern. Das Unternehmen florierte und der bereitete Wein wurde in 110 l-Fässern bis nach Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas usw. versandt. Allerdings war der Transport lang und der Wein kam häufig qualitativ beeinträchtigt oder überhaupt nicht an. Erst mit der Einweihung der Eisenbahnstrecke im Jahr 1885, mit der Die an die Hauptstrecke Paris-Marseille angeschlossen wurde, wurde diese ursprüngliche Weinerzeugung landesweit bekannt. Aus dem offiziellen Katalog der Weltausstellung in Wien geht jedoch hervor, dass bereits 1873 ein Wein mit dem Namen Clairette aus den Rebsorten „Muscat blanc“ und „Muscat rosé“ gewonnen wurde, der aus Barsac (im Departement Drôme) stammte. Die Fragilität dieses Produkts erklärt unter anderem die Gepflogenheiten des lokalen Konsums und das ursprünglich sehr begrenzte Verbreitungsgebiet. Önologische Fortschritte trugen zu einer besseren Kontrolle des Weinbereitungsverfahrens bei und ermöglichten schließlich eine rationelle Flaschenabfüllung. „Clairette de Die“ ist eine der ersten reglementierten Ursprungsbezeichnungen und wurde im April 1910 anerkannt. Mitte des 20. Jahrhunderts ermöglichte die Beherrschung der Kältetechnik und des Degorgierens die Gewinnung eines stabilen Weins, dessen Qualität sowohl für den nationalen Konsum als auch für den Export geeignet war.

Die Anlagen erforderten umfangreiche personelle und finanzielle Investitionen, die den Zusammenschluss der Menschen und die Zusammenlegung der Mittel durch die Schaffung kollektiver Strukturen gefördert haben. Mit dem Begriff „Clerete“ oder „Clairette de Die“ wurden verschiedenartige Stillweine und Schaumweine bezeichnet. Seit dem Aussterben der recht bescheidenen Industrie (Tuchwaren, Papier und Seide) zu Beginn des 20. Jahrhunderts stellte die gesamte Weinerzeugung der Region Diois, deren Zugpferd die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Clairette de Die“ ist, im Jahr 2010 die wichtigste Wirtschaftstätigkeit des Tals dar.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die Angabe „Méthode ancestrale“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

b) Die fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schrift anzugeben, die in der Höhe, Breite und Stärke höchstens doppelt so groß ist wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

c) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Vereinbarung zwischen den betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen die größere geografische Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Abfüllung der Weine erfolgen in dem geografischen Gebiet.

— Die mittels einer zweiten Gärung in der Flasche bereiteten Weine dürfen nach Ablauf einer Lagerung auf der Hefe in der Flasche von mindestens 9 Monaten nach ihrer Abfüllung, frühestens jedoch am 1. Oktober des Jahres, das auf das Erntejahr folgt, an die Verbraucher abgegeben werden.

— Weine mit der Angabe „Méthode ancestrale“ dürfen nach Ablauf einer Lagerung auf der Hefe in der Flasche von 4 Monaten, frühestens jedoch am 1. März des Jahres, das auf das Erntejahr folgt, an die Verbraucher abgegeben werden.

Link zur Produktspezifikation

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