C/2025/441

21.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/441)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Clairette de Die»

PDO-FR-A0301-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 21 Οκτωβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Απαλοιφή των διατάξεων που αφορούν την παραγωγή ερυθρωπών οίνων**

Εν συνεχεία της απόφασης του Συμβουλίου της Επικρατείας, της ανώτατης εθνικής αρχής, με απόφαση του 2018, η οποία ακύρωσε την αναγνώριση του ερυθρωπού οίνου, απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος οι διατάξεις σχετικά με την παραγωγή του Clairette de Die Rosé.

Τροποποιούνται τα ακόλουθα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος:

— κεφάλαιο I, ενότητα III — Χρώμα και τύποι προϊόντων·

— κεφάλαιο I, ενότητα V — Ποικιλίες αμπέλου·

— κεφάλαιο I, ενότητα IX — Οινοποίηση, μεταποίηση, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση — Μείγμα ποικιλιών αμπέλου·

— Κεφάλαιο I, ενότητα X — Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή.

Οι εν λόγω διατάξεις για τους ερυθρωπούς οίνους απαλείφονται από τα ακόλουθα σημεία του ενιαίου εγγράφου:

— Περιγραφή του/των οίνου/-ων·

— Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου (διαγραφή της ποικιλίας Gamay N)·

— Ειδικές οινολογικές πρακτικές (διαγραφή των αναλογιών των ποικιλιών αμπέλου στους ερυθρωπούς οίνους)·

— Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή.

2. **Επισήμανση**

Στο κεφάλαιο I ενότητα XII — «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 2 «Ειδικές διατάξεις» συμπληρώνεται ώστε να συμπεριληφθούν οι κανόνες επισήμανσης σχετικά με την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», όπως ορίζεται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των οικείων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν σε μέγεθος τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η τροποποίηση αυτή μεταφέρεται στο σημείο «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV «Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» συμπληρώνεται ώστε να επικαιροποιηθούν και να διορθωθούν οι ονομασίες των δήμων, χωρίς να τροποποιείται η γεωγραφική περιοχή.

Διαγράφονται οι δήμοι Aix-en-Diois και Molière-Glandaz και προστίθεται ο δήμος Solaure en Diois.

Αυτή η διόρθωση στις ονομασίες των δήμων προστίθεται στο σημείο «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

4. **Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου**

Στο κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, η ενότητα II «Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ, την αρχή ελέγχου.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Clairette de Die

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 - ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 - Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι ΠΟΠ «Clairette de Die» χωρίς πρόσθετες ενδείξεις*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ΠΟΠ «Clairette de Die» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου. Οι οίνοι αυτοί είναι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας που παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

— Μετά την προσθήκη του λικέρ απογέμισης («liqueur d'expédition»), οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε ζυμώσιμα σάκχαρα, που δεν υπερβαίνει τα 15 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %.

— Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια πρέπει να συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Οι οίνοι αυτοί, οι οποίοι παράγονται με δεύτερη ζύμωση σε γυάλινες φιάλες, παρασκευάζονται αποκλειστικά από την ποικιλία Clairette B και αντιπροσωπεύουν το 7 % της παραγωγής στην περιοχή Diois. Μετά από 9 μήνες, οι φιάλες εκπωματίζονται για να αφαιρεθούν οι οινολάσπες και προστίθεται λικέρ απογέμισης. Η πρωτοτυπία του προϊόντος αυτού οφείλεται λιγότερο στην οινοποιητική τεχνική που χρησιμοποιείται, η οποία είναι η ίδια για πολλούς αφρώδεις οίνους, και περισσότερο στη σύνθεσή του η οποία βασίζεται αποκλειστικά στην ποικιλία Clairette B. Η συγκεκριμένη ποικιλία είναι χαρακτηριστική της Προβηγκίας και καλλιεργείται στο πιο μακρινό άκρο της περιοχής όπου το κλίμα είναι κατάλληλο για την ωρίμασή της. Συνεπώς, το στοιχείο αυτό προσδίδει οξύτητα και λεπτότητα αρωμάτων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Λευκοί οίνοι ΠΟΠ «Clairette de Die», συνοδευόμενοι από την ένδειξη «méthode ancestrale»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Clairette de Die», η οποία συνοδεύεται από την ένδειξη «méthode ancestrale» [πατροπαράδοτη μέθοδος], χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου που παράγονται με απλή ζύμωση.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %. Οι οίνοι αυτοί έχουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα τουλάχιστον 3 ατμόσφαιρες στους 20 °C και περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε ζυμώσιμα σάκχαρα, τουλάχιστον 35 γραμμάρια ανά λίτρο.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια πρέπει να συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale» είναι οι πραγματικοί «σημαιοφόροι» του αμπελώνα, αντιπροσωπεύοντας περισσότερο από το 88 % της παραγωγής στην περιοχή Diois. Αυτός ο λευκός οίνος που παράγεται από τις ποικιλίες Muscat à petits grains B ή Muscat à petits grains Rg (οι οποίες αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 75 % του μείγματος), σε συνδυασμό με τις ποικιλίες Clairette B / Clairette Rs, παρασκευάζεται με μια πρωτότυπη διαδικασία κατά την οποία η αλκοολική ζύμωση επιβραδύνεται και στη συνέχεια διακόπτεται με τη χρήση ψύξης, ενώ παράλληλα διατηρείται σημαντική ποσότητα ζυμώσιμων σακχάρων. Στη συνέχεια, το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση τοποθετείται σε φιάλες όπου η ζύμωση συνεχίζεται για τουλάχιστον 4 μήνες. Αυτό το μοναδικό προϊόν είναι αναμφισβήτητα μοντέρνο λόγω του ιδιαίτερα αρωματικού χαρακτήρα του, με κυρίαρχα πρωτογενή αρώματα αλλά και πιο σύνθετα αρώματα, όπως αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού, ανθέων και λίτσι. Οι εν λόγω λευκοί οίνοι έχουν γενικά απαλό κίτρινο χρώμα με πράσινες αποχρώσεις. Χαρακτηρίζονται επίσης από πολύ λεπτές φυσαλίδες μέτριας διάρκειας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος καλλιέργειας

Μέθοδος καλλιέργειας

— Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,20 τετραγωνικών μέτρων. Η εν λόγω έκταση υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,5 μέτρα. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά πρέπει να είναι μεταξύ 0,80 και 1,50 μέτρου.

— Για τη μόρφωση των πρέμνων εφαρμόζεται είτε η μέθοδος Guyot είτε βραχύ κλάδεμα (μόρφωση σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Η άρδευση επιτρέπεται.

— Για τους λευκούς οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale», το ποσοστό της ποικιλίας Muscat à petits grains B πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον στο 75 % του μείγματος.

2. Οίνοι που παρασκευάζονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι παράγονται αποκλειστικά από την ποικιλία Clairette B.

Οι οίνοι που δεν μπορούν να φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale» παράγονται με δεύτερη ζύμωση σε γυάλινες φιάλες από οίνο που έχει υποστεί πλήρη ζύμωση, στον οποίο προστίθεται διάλυμα έκλυσης.

Η δεύτερη ζύμωση σε γυάλινες φιάλες, κατά την οποία σχηματίζονται οι φυσαλίδες, πραγματοποιείται από την 1η Ιανουαρίου του έτους που έπεται αυτού της συγκομιδής.

Η διάρκεια διατήρησης του οίνου σε φιάλες σε επαφή με την οινολάσπη πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 μήνες.

3. Οίνοι που φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale»

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale» παράγονται ως εξής:

Λευκοί οίνοι:

— Κύρια ποικιλία: Muscat à petits grains B·

— Λοιπές ποικιλίες: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs·

Ερυθρωποί οίνοι:

— Κύριες ποικιλίες: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg·

— Λοιπές ποικιλίες: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Σύνθεση των μειγμάτων:

— Για τους λευκούς οίνους, το ποσοστό της ποικιλίας Muscat à petits grains B πρέπει να ανέρχεται σε τουλάχιστον 75 %.

— Για τους ερυθρωπούς οίνους:

  — το ποσοστό του συνόλου των ποικιλιών Muscat à petits grains B και Muscat à petits grains Rg πρέπει να ανέρχεται σε τουλάχιστον 75 %·

  — το ποσοστό του συνόλου των ποικιλιών Muscat à petits grains Rg και Gamay N πρέπει να ανέρχεται σε τουλάχιστον 5 %· και

  — το ποσοστό της ποικιλίας Gamay N δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10 %.

Οι οίνοι παράγονται με απλή ζύμωση, η οποία αρχίζει στον κάδο. Η διαδικασία ελέγχεται μέσω της ψύξης και της απομάκρυνσης μέρους του πληθυσμού των ζυμομυκήτων. Απαγορεύεται η προσθήκη διαλύματος έκλυσης. Η δεύτερη ζύμωση του γλεύκους που έχει υποστεί μερική ζύμωση μπορεί να πραγματοποιείται μόνο σε γυάλινες φιάλες. Στην περίπτωση των ερυθρωπών οίνων, τα γλεύκη που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και/ή οι οίνοι αναμειγνύονται πριν από την εμφιάλωση.

Η διάρκεια διατήρησης σε φιάλες σε επαφή με την οινολάσπη πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 μήνες. Η ζύμωση σταματά με φυσικό τρόπο στη φιάλη. Απαγορεύεται η χρήση λικέρ απογέμισης.

4. Όλοι οι τύποι οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

Για όλους τους τύπους οίνου, το ίζημα μπορεί να αφαιρείται:

— με εκπωμάτιση·

— με την τεχνική της ισοβαρικής διήθησης, δηλαδή «από φιάλη σε φιάλη»· ή

— με τη μετάγγιση του υγρού σε περιέκτη ενοποίησης και με ισοβαρική διήθηση. Οι οίνοι διατηρούνται στον περιέκτη ενοποίησης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C. Ο περιέκτης διαθέτει ρυθμιστή θερμοκρασίας.

Όλες οι οινολογικές πρακτικές που ακολουθούνται πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων 31 δήμων του νομού 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 και Véronne.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Clairette B

Clairette Rose Rs

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Clairette de Die» βρίσκεται νοτιοανατολικά της Valence, στους βόρειους πρόποδες των νότιων Άλπεων. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από μεσογειακές επιρροές, οι οποίες μετριάζονται από τους γειτονικούς ορεινούς όγκους. Οι αμπελώνες βρίσκονται στις πλαγιές που περιβάλλουν την κοιλάδα του Drôme, και στις δύο πλευρές του ποταμού που τη διασχίζει.

Η ΠΟΠ «Clairette de Die» βασίζεται σε δύο προϊόντα με αναγνωρισμένους κανόνες παραγωγής και χαρακτηριστικά· τους λευκούς οίνους που παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, οι οποίοι παρασκευάζονται αποκλειστικά από την ποικιλία Clairette B, και τους λευκούς ή ερυθρωπούς οίνους που φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale», οι οποίοι παρασκευάζονται με απλή ζύμωση στη φιάλη από τις ποικιλίες Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs και Gamay N.

Χάρη στην εμπειρογνωσία των ανθρώπων, οι εν λόγω ποικιλίες προσαρμόστηκαν έτσι ώστε να επιτευχθεί η βέλτιστη αξιοποίησή τους στα μαργώδη ή ασβεστολιθικά εδάφη, στις serres (τοπικός όρος για τις πλαγιές) και στις λοφοπλαγιές με τον εξαιρετικό προσανατολισμό και την εξαιρετική αποστράγγισή τους. Τα εδάφη «μαύρης γης», που αποτελούνται από αργιλασβεστικό σχιστόλιθο και ασβεστολιθικό σχιστόλιθο, διαμορφώνουν το προτιμώμενο ανάγλυφο για την καλλιέργεια της ποικιλίας Muscat à petits grains, η οποία προσδίδει στους οίνους πλούσια γεύση, δομή και αρωματική ένταση. Αντίθετα, τα πιο πετρώδη εδάφη των τεταρτοταγών αναβαθμίδων, των αλλουβιακών κώνων και των πλευρικών κορρημάτων στους πρόποδες των ασβεστολιθικών υψωμάτων προορίζονται συνηθέστερα για την ποικιλία Clairette B. Η συγκεκριμένη ποικιλία είναι χαρακτηριστική της Προβηγκίας και καλλιεργείται στο πιο μακρινό άκρο της περιοχής όπου το κλίμα είναι κατάλληλο για την ωρίμασή της. Ως αποτέλεσμα, προσδίδει οξύτητα και λεπτότητα αρωμάτων, χαρακτηριστικά ζωτικής σημασίας για τους αφρώδεις και τους μη αφρώδεις οίνους.

Οι αμπελουργοί της Diois χρησιμοποίησαν τις εν λόγω ποικιλίες για να αναπτύξουν μια μοναδική τεχνική οινοποίησης στις οιναποθήκες, όπου η δροσιά που φέρνουν οι γειτονικοί ορεινοί όγκοι επιβραδύνει την αλκοολική ζύμωση με φυσικό αλλά απρόβλεπτο τρόπο, στοιχείο χάρη στο οποίο παράγονται αφρώδεις οίνοι με υπολειμματικά ζυμώσιμα σάκχαρα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο οι οποίοι φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale». Από γενιά σε γενιά, οι παραγωγοί έχουν αναπτύξει την τεχνογνωσία για την τελειοποίηση αυτής της τεχνικής διακοπής της ζύμωσης. Οι εν λόγω λευκοί ή ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από πιο εμφανή πρωτογενή αρώματα, αλλά και από πιο σύνθετα αρώματα, όπως αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού, ανθέων και λίτσι, τα οποία συμπληρώνονται από νότες κόκκινων φρούτων στους ερυθρωπούς οίνους. Το χρώμα των λευκών οίνων είναι συνήθως απαλό κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις ενώ το χρώμα των ερυθρωπών οίνων είναι απαλό ρόδινο. Χαρακτηρίζονται επίσης από πολύ λεπτές φυσαλίδες μέτριας διάρκειας.

Για τους λευκούς οίνους που παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, οι φιάλες εκπωματίζονται μετά από 9 μήνες και προστίθεται λικέρ απογέμισης. Το προϊόν αυτό οφείλει την πρωτοτυπία του στην ποικιλία Clairette B, η οποία του προσδίδει οξύτητα και λεπτότητα αρωμάτων.

Παρότι οι αμπελώνες και η φήμη του προϊόντος ανάγονται στην αρχαιότητα, για μεγάλο χρονικό διάστημα ο οίνος από τον δήμο Die ήταν ελάχιστα γνωστός, εν μέρει λόγω της κακής κατάστασης των δρόμων και εν μέρει λόγω της ευπάθειας του προϊόντος η οποία οφειλόταν στο γεγονός ότι υφίστατο μερική ζύμωση και ήταν ασταθές, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να μεταφερθεί εύκολα. Το 1825 ένας έμπορος του οίκου Joubert et Bernard με έδρα τον Die επέκτεινε την επιχείρηση του πατέρα του (βυρσοδεψίες) πωλώντας οίνους δικής του παραγωγής μαζί με οίνους που αγόραζε από αμπελουργούς. Αρχικά, η διανομή των οίνων πραγματοποιούνταν στις γειτονικές περιοχές, ενώ στη συνέχεια οργανώθηκε με στόχο τον εφοδιασμό των δήμων της περιοχής Diois. Η επιχείρηση άνθισε και οι παραγόμενοι οίνοι στέλνονταν σε παρτίδες των 110 λίτρων στη Nîmes, στην Grenoble, στην Avignon και στην Privas. Ωστόσο, το ταξίδι ήταν μεγάλο και συχνά ο οίνος έφτανε στον προορισμό του αλλοιωμένος ή δεν έφτανε καθόλου. Έπρεπε να ξεκινήσει η λειτουργία της σιδηροδρομικής γραμμής που συνέδεε την κοιλάδα του Die με την κύρια γραμμή Παρίσι-Μασσαλία το 1885 για να γίνουν αυτοί οι χαρακτηριστικοί οίνοι γνωστοί σε εθνικό επίπεδο. Τούτου λεχθέντος, ήδη από το 1873 ο επίσημος κατάλογος της Παγκόσμιας Έκθεσης της Βιέννης αναφέρει την Clairette, από τις αφρώδεις ποικιλίες Muscat Blanc και Muscat Rosé από το χωριό Barsac (στον νομό Drôme). Η ευπάθεια του προϊόντος αυτού εξηγεί, μεταξύ άλλων, τις τοπικές καταναλωτικές συνήθειες και το γεγονός ότι η περιοχή διανομής ήταν αρχικά περιορισμένη σε μέγεθος. Η πρόοδος που επιτεύχθηκε σε επίπεδο οινολογίας κατάστησε δυνατό τον έλεγχο της διαδικασίας και εν τέλει τον σχεδιασμό και την προβλεψιμότητα της εμφιάλωσης. Η Clairette de Die, η οποία αναγνωρίστηκε τον Απρίλιο του 1910, ήταν μία από τις πρώτες ονομασίες προέλευσης που ρυθμίστηκε. Στα μέσα του 20ού αιώνα η άριστη γνώση των τεχνολογιών ψύξης και εκπωμάτισης κατέστησε δυνατή την παραγωγή ενός σταθερού και υψηλής ποιότητας οίνου κατάλληλου τόσο για εγχώρια κατανάλωση όσο και για εξαγωγή.

Ο εξοπλισμός για την εν λόγω τεχνολογία απαιτεί σημαντικές ανθρώπινες και οικονομικές επενδύσεις και, για τον λόγο αυτόν, ενθαρρύνθηκε η συγκέντρωση παραγωγών και πόρων μέσω της δημιουργίας συλλογικών οργανώσεων. Η ένδειξη «Clerete» ή «Clairette de Die» καλύπτει ποικιλία μη αφρωδών και αφρωδών οίνων. Οι αρχές του 20ού αιώνα σηματοδοτήθηκαν από την εξαφάνιση της όποιας μικρής έκτασης βιομηχανίας υπήρχε σε τομείς όπως η κλωστοϋφαντουργία, το χαρτί και το μετάξι. Έκτοτε, και έως το 2010, η οινοπαραγωγή στην περιοχή Diois, με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Clairette de Die» να πρωτοστατεί, αποτελούσε την κύρια οικονομική δραστηριότητα στην κοιλάδα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Μετά την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να ακολουθεί η ένδειξη «méthode ancestrale», αν οι οίνοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές προϊόντος.

β) Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των ενωσιακών κανόνων, μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, πρέπει να αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος, σε πλάτος ή σε πάχος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

γ) Στις ετικέτες των οίνων με την προστατευόμενη ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων σχετικών οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν σε μέγεθος τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται στη γεωγραφική περιοχή.

— Οι οίνοι που παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση μετά την παρέλευση ελάχιστου διαστήματος 9 μηνών κατά το οποίο πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με τις οινολάσπες εντός της φιάλης μετά την έναρξη της δεύτερης ζύμωσης, και όχι νωρίτερα από την 1η Οκτωβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

— Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «méthode ancestrale» διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση μετά την παρέλευση διαστήματος 4 μηνών κατά το οποίο πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με τις οινολάσπες εντός της φιάλης, και όχι νωρίτερα από την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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