# Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/441)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**„Clairette de Die”**

**PDO-FR-A0301-AM02**

**Datum obavijesti: 21.10.2024.**

## OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

### 1. Brisanje odredbi o proizvodnji ružičastog vina

Nakon odluke Državnog vijeća presudom iz 2018., vrhovno nacionalno tijelo, koje poništava priznavanje ružičastog vina, iz specifikacije su izbrisane odredbe koje se odnose na proizvodnju vina Clairette de Die rosé.

Nadopunjene su sljedeće točke specifikacije:

— Poglavlje I. – odjeljak III. Boja i vrste proizvoda

— Poglavlje I. – odjeljak V. Sorte

— Poglavlje I. – odjeljak IX. Prerada, proizvodnja, pakiranje i skladištenje – Sastav sorti grožđa

— Poglavlje I. – odjeljak X. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Te su odredbe o ružičastim vinima uklonjene iz jedinstvenog dokumenta u sljedećim točkama:

— Opis vina

— Sorte vinove loze (brisanje sorte Gamay N)

— Posebni enološki postupci (uklanjanje udjela ružičastih sorti)

— Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 2. Označivanje

U specifikaciju proizvoda dodaje se poglavlje I. odjeljak XII. Pravila o prezentiranju i označivanju” – točka 2. Posebne odredbe – kako bi se uključila pravila o označivanju koja se odnose na navođenje veće zemljopisne jedinice „Vignobles de la Vallée du Rhône” prema uvjetima navedenima u sporazumu koji su potpisala različita navedena tijela za zaštitu i upravljanje. Taj se izraz mora nalaziti u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci te mora biti tiskan slovima koja su grafikom i bojom jednaka slovima u nazivu oznake, pri čemu dimenzije tog izraza ne smiju prelaziti dvije trećine dimenzija oznake.

Ta je izmjena prenesena u točku „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Geografsko područje**

U poglavlje I. specifikacije proizvoda odjeljak IV. Područja na kojima se provode različiti postupci dodaje se točka 1. Zemljopisno područje radi ažuriranja i ispravljanja naziva općina, bez promjene zemljopisnog područja.

Nazivi općina „Aix-en-Diois" i „Molière-Glandaz" brišu se. Dodaje se naziv općine „Solaure en Diois".

Taj ispravak naziva općina premješten je u razgraničeno zemljopisno područje jedinstvenog dokumenta.

4. **Upućivanje na nadzorno tijelo**

Poglavlje III. specifikacije – odjeljak II. Upućivanja na nadzorno tijelo – ažurirano je kako bi se preciziralo da se provjere usklađenosti sa specifikacijom provode na temelju odobrenog plana nadzora te da ih provodi treće tijelo koje je ovlastio INAO i koje jamči kompetentnost, nepristranost i neovisnost.

To ažuriranje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Clairette de Die

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *bijelo vino s kontroliranom oznakom izvornosti „Clairette de Die" bez dodatnog navoda*

KRATAK OPIS

Kontrolirana oznaka izvornosti „Clairette de Die" namijenjena je za kvalitetna pjenušava i kvalitetna aromatična pjenušava vina. Riječ je o kvalitetnim pjenušavim bijelim vinima dobivenima drugom fermentacijom u boci.

— nakon dodavanja ekspedicijskog likera ta vina imaju sadržaj šećera, izražen kao fermentabilan šećer, od najviše 15 grama po litri,

— najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 9 %,

— ostali analitički kriteriji u skladu su s ograničenjima utvrđenima propisima EU-a.

Ta vina, proizvedena sekundarnom fermentacijom u staklenim bocama, proizvode se od jedne sorte clairette B i čine 7 % proizvodnje vina Diois. Devet mjeseci poslije boce se degoržiraju i dodaje se ekspedicijski liker. To vino nije toliko posebno zbog tehnike proizvodnje, koja je ista za mnoga pjenušava vina, nego zahvaljujući činjenici da je dobiveno samo od sorte clairette B. Riječ je o sorti tipičnoj za Provansu i raste na njezinim rubnim dijelovima pogodnima za dozrijevanje te stoga vinu donosi kiselost i profinjenost aroma.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 13,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *bijelo vino s kontroliranom oznakom izvornosti „Clairette de Die" s dodatnim navodom „méthode ancestrale" (drevna metoda)*

KRATAK OPIS

Kontrolirana oznaka izvornosti „Clairette de Die" dopunjena izrazom „méthode ancestrale" rezervirana je za kvalitetna bijela aromatična pjenušava vina dobivena jednom fermentacijom.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 9 %. Ta vina imaju nadtlak ugljikova dioksida od najmanje 3 atmosfere mjereno na 20 °C i sadržaj šećera, izražen kao fermentabilni šećer, od najmanje 35 grama po litri.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s ograničenjima utvrđenima propisima EU-a.

Vina s oznakom „méthode ancestrale" pravi su pokazatelj standarda tih vinograda i čine više od 88 % proizvodnje u Dioisu. To bijelo vino koje se proizvodi od sorti muscat à petits grains B ili muscat à petits grains Rg (koje čine najmanje 75 % kupaže) s dodatkom sorti clairette B, la clairette Rs, proizvodi se izvornim postupkom koji se sastoji od usporavanja, a zatim zaustavljanja alkoholne fermentacije hladnoćom, uz zadržavanje znatne količine fermentabilnih šećera. Djelomično fermentiran mošt zatim se puni u boce i nastavlja fermentirati najmanje četiri mjeseca. Taj je jedinstveni proizvod iznimno moderan zbog svojeg vrlo aromatskog svojstva s primarnim dominantnim, ali i složenijim aromama, kao što su agrumi, med, cvijeće i liči. Boja tih bijelih vina obično je blijedožuta sa zelenim nijansama. Odlikuju ga i vrlo nježni, umjereno postojani mjehurići.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 12,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Postupak uzgoja

— Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,20 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem razmaka između redova i razmaka između trsova. Prored između brajdi ne smije biti veći od 2,5 metra. Razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,80 metar, a najviše 1,5 metara.

— Vinova loza reže se na uzgojni oblik Guyot ili kratkom rezidbom (na uzgojni oblik kordonca Royat) s najviše 12 pupova po trsu.

— Navodnjavanje se može odobriti.

— Za bijela vina koja ispunjavaju uvjete za dobivanje navoda „méthode ancestrale" udio sorte muscat à petits grains B iznosi 75 % ili više.

2. Za vina dobivena drugom fermentacijom u boci

Poseban enološki postupak

Vina se proizvode od jedne sorte clairette B.

Vina koja ne ispunjavaju uvjete za dodatni navod „méthode ancestrale" dobivaju se drugom fermentacijom u staklenim bocama, od potpuno fermentiranog vina uz dodatak tiražnog likera.

punjenje u boce, u kojima dolazi do druge fermentacije, provodi se od 1. siječnja koji slijedi nakon berbe;

Vina se na talogu u bocama moraju čuvati najmanje devet mjeseci.

3. Vina s oznakom „méthode ancestrale" (drevna metoda)

Poseban enološki postupak

Vina koja ispunjavaju uvjete za dodatni navod „méthode ancestrale" proizvode se od:

Za bijela vina:

— glavna sorta: muscat à petits grains B,

— pomoćne sorte: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,

Za ružičasta vina:

— glavne sorte: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg,

— pomoćne sorte: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Sastav kupaža:

— za bijela vina udio sorte muscat à petits grains B iznosi 75 % ili više.

— ružičasta vina:

  — ukupni udio sorti muscat à petits grains B i muscat à petits grains Rg nije manji od 75 %,

  — ukupni udio sorti muscat à petits grains Rg i gamay N nije manji od 5 %,

  — Udio sorte gamay N iznosi najviše 10 %.

Vina se dobivaju jednom fermentacijom, koja započinje u bačvi zahvaljujući hladnoći i eliminaciji dijela kvasaca. Zabranjeno je dodavanje tiražnog likera. Sekundarna fermentacija provodi se samo u staklenim bocama, od djelomično fermentiranog mošta. Kod ružičastih vina djelomično fermentirani mošt i/ili vina miješaju se prije punjenja u boce.

Vina se na talogu u bocama moraju čuvati najmanje četiri mjeseca. Fermentacija se prirodno zaustavlja u boci. Zabranjeno je dodavanje ekspedicijskog likera.

4. Za sve vrste vina

Poseban enološki postupak

Za sve vrste vina talog se može ukloniti:

— samim otvaranjem boce koja je pod pritiskom,

— izobarometrijskom filtracijom koja se naziva metoda „iz boce u bocu”,

— pretakanjem u posudu i izobarometrijskom filtracijom. U posudi koja je opremljena uređajem za upravljanje temperaturom vina se čuvaju na temperaturi od najviše 4 °C. ”

U pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze koje su određene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. *Najveći prinos*

1.

70 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, vinifikacija, proizvodnja i dozrijevanje vina odvijaju se na području sljedeće 31 općine u departmanu 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. **Sorte vinove loze**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje kontrolirane oznake izvornosti „Clairette de Die” nalazi se na jugoistoku Valencije, u sjevernom dijelu južnog podalpskog lanca. Klima je obilježena sredozemnim i planinskim utjecajima. Vinogradi se nalaze na obroncima doline rijeke Drôme s obje strane te rijeke.

Kontrolirana oznaka izvornosti „Clairette de Die” temelji se na dvama proizvodima s priznatim pravilima proizvodnje i karakteristikama: bijela vina dobivena drugom fermentacijom u boci, proizvedena od jedne sorte clairette B te bijela ili ružičasta vina s navodom „méthode ancestrale” dobivena jednom fermentacijom u boci, od sorti muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs i gamay N.

Ljudi su uspjeli prilagoditi te sorte pronalaskom najboljih rješenja za laporna i vapnenačka tla razvijena na padinama (lokalni naziv „serres” te na suncu izloženim i isušenim obroncima. Za sortu muscat à petits grains najčešće tlo je škriljevac, zahvaljujući kojem su vina bogata, strukturirana i vrlo aromatična, a šljunčana tla na kvartarnim terasama, aluvijalnim lepezama i padinama na podnožju vapnenačkih stijena najčešća su tla za sortu clairette. Riječ je o sorti tipičnoj za Provansu i raste na njezinim rubnim dijelovima i stoga razvija arome i kiselost neizostavne za pjenušava i mirna vina.

Zahvaljujući tim sortama vinogradari u Dioisu razvili su jedinstvenu tehniku proizvodnje vina u podrumima, gdje hladnoća zbog blizine planina usporava alkoholnu fermentaciju na prirodan, ali nepredvidljiv način, zahvaljujući kojoj pjenušava vina s neprevrelim fermentabilnim šećerima i niskom alkoholnom jakosti nose oznaku „méthode ancestrale”. Proizvođači su s vremenom razvili znanje i iskustvo o tome kako poboljšati tu metodu zaustavljanja fermentacije. Ta bijela ili ružičasta vina razvijaju dominantne primarne arome, ali i složenije, na primjer arome agruma, meda, cvijeća ili ličija, s notama crvenog voća u ružičastim vinima. Boja im je obično blijedožuta sa zelenim nijansama kod bijelih vina te svijetloružičasta kod ružičastih vina. Odlikuju ih i vrlo nježni, umjereno postojani mjehurići.

Kad je riječ o bijelim vinima proizvedenima drugom fermentacijom u boci, boce se degoržiraju nakon devet mjeseci i dodaje se ekspedicijski liker. To je vino drugačije od drugih zahvaljujući sorti clairette B, koja daje kiselost i profinjenost aromama.

Iako vinogradi postoje odavno i poznati su, distribucija vina Die dugo je bila slaba zbog lošeg stanja komunikacijskih kanala i nestabilnosti polufermentiranog proizvoda koji je teško prevoziti. Od 1825. trgovac (JOUBERT i BERNARD), sa sjedištem u Dieu, pridružio se ocu i počeo prodavati vlastita vina i vina kupljena od vinogradara. Prvo su se distribuirala u okolici, a zatim se i u cijeloj općini Diois. Posao raste i vino se šalje u posudama od 110 litara u Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas itd., no transport dugo traje i vino često gubi kvalitetu ili uopće ne stiže na odredište. Tek otvaranjem željezničke pruge između Diea i velike pruge Pariz-Marseille 1885. ta izvorna proizvodnja vina postaje priznata na nacionalnoj razini. Clairette od sorti muscat blanc i muscat rosé iz mjesta Barsac u općini Drôme navodi se u službenom katalogu Svjetske izložbe u Beču od 1873. Osjetljivost tog proizvoda objašnjava, među ostalim, njegovu potrošnju na lokalnoj razini i ograničeno distribucijsko područje. Napretkom enološkog sektora unaprijeđen je i taj postupak te je omogućeno racionalno punjenje u boce. Clairette de Die jedna je od prvih reguliranih oznaka izvornosti priznatih još u travnju 1910. Sredinom 20. stoljeća ovladavanje tehnologijama hlađenja i usporavanja omogućilo je dobivanje stabilnog i visokokvalitetnog vina za domaću i izvoznu potrošnju.

Ta oprema zahtijeva znatna ljudska i financijska ulaganja, što je potaknulo konsolidaciju ljudi i sredstava osnivanjem udruženja. Izraz „Clerete” ili „Clairette de Die” odnosi se na razna mirna i pjenušava vina. Nakon što je početkom 20. stoljeća nestalo i ono malo preostale industrije (tekstil, papir i svila), glavna gospodarska djelatnost 2010. u toj dolini bila je proizvodnja vina Diois s najpoznatijim proizvodom s kontroliranom oznakom izvornosti „Clairette de Die”.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

a) Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „méthode ancestrale” za vina koja ispunjavaju uvjete proizvodnje utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

b) Neobvezne oznake, čiju upotrebu u skladu s pravilima EU-a mogu uređivati države članice, na etiketama se navode slovima koja visinom, širinom i debljinom smiju biti najviše dvostruko veća od slova u nazivu registrirane oznake izvornosti.

c) Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Vignobles de la Vallée du Rhône” u skladu s uvjetima navedenima u ugovoru potpisanom između raznih tijela za zaštitu i upravljanje. Taj se izraz mora nalaziti u istom vidnom polju kao i svi obvezni podaci te mora biti tiskan slovima koja su grafikom i bojom jednaka slovima u nazivu oznake, pri čemu dimenzije tog izraza ne smiju prelaziti dvije trećine dimenzija oznake.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Berba grožđa, vinifikacija, proizvodnja, dozrijevanje i pakiranje vina odvijaju se na tom zemljopisnom području.

— Vina dobivena drugom fermentacijom u boci stavljaju se na tržište potrošačima nakon najmanje devet mjeseci čuvanja u bocama na talogu nakon punjenja u boce, a najranije 1. listopada godine koja slijedi nakon godine berbe.

— Vina s oznakom „méthode ancestrale” stavljaju se na tržište nakon četiri mjeseca čuvanja u bocama na talogu, a najranije 1. ožujka godine koja slijedi nakon godine berbe.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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