Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/441)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Clairette de Die»

PDO-FR-A0301-AM02

Data della comunicazione: 21.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Eliminazione delle disposizioni relative alla produzione di vini rosati**

A seguito della decisione del Consiglio di Stato, autorità nazionale suprema, del 2018 che annulla il riconoscimento del «vino rosato», le disposizioni relative alla produzione del «Clairette de Die» rosato sono state eliminate dal disciplinare di produzione.

Il disciplinare di produzione è stato modificato ai punti seguenti:

— capitolo I – punto III – «Colore e tipi di prodotto»,

— capitolo I – punto V – «Assortimento varietale»,

— capitolo I – punto IX – «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento – Assemblaggio delle varietà»,

— capitolo I – punto X – «Legame con la zona geografica».

Le disposizioni relative ai vini rosati sono eliminate dai punti seguenti del documento unico:

— «Descrizione del vino o dei vini»,

— «Varietà di uve da vino» (eliminazione del Gamay N),

— «Pratiche enologiche specifiche» (eliminazione delle percentuali delle varietà rosate),

— «Legame con la zona geografica».

2. **Etichettatura**

Nel capitolo I, sezione XII (Norme in materia di presentazione ed etichettatura), paragrafo 2 (Disposizioni specifiche), del disciplinare di produzione, le norme di etichettatura dell'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» sono integrate in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. La menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni della menzione superino i due terzi di quelle della denominazione.

La modifica è riportata alla sezione «Condizioni supplementari» del documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Zona geografica**

Il disciplinare è completato al capitolo I, sezione IV (Aree e zone in cui si svolgono diverse operazioni), paragrafo 1 (Zona geografica), per aggiornare e correggere i nomi dei comuni, senza però modificare la zona geografica.

I comuni di Aix-en-Diois e Molière-Glandaz sono eliminati. È stato aggiunto il comune di Solaure-en-Diois.

La correzione dei nomi dei comuni è riportata alla sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico.

4. **Riferimento alla struttura di controllo**

Il capitolo III, sezione II (Riferimenti relativi alla struttura di controllo), del disciplinare è aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Clairette de Die

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *DOC «Clairette de Die» bianco senza menzione*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La DOC «Clairette de Die» è riservata ai vini spumanti di qualità bianchi e ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico. Questi vini prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglia sono vini spumanti di qualità bianchi.

— Hanno un tenore di zuccheri, espresso in zuccheri fermentescibili, pari o inferiore a 15 g/l dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio.

— Presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

— Gli altri criteri analitici rispettano i limiti fissati dalla normativa europea.

Questi vini, prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglie di vetro, sono ottenuti unicamente dal vitigno Clairette B e rappresentano il 7 % della produzione del Diois. Dopo nove mesi le bottiglie sono sottoposte a sboccatura e si aggiunge lo sciroppo di dosaggio. L'originalità di questo prodotto risiede più nella composizione basata esclusivamente sul vitigno Clairette B che nella tecnica di vinificazione, comune a molti vini spumanti. Il Clairette B, tipico della Provenza, si trova qui al limite climatico della zona di maturazione e apporta pertanto acidità e finezza aromatica.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 13,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima (in milliequivalenti per litro):

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *DOC «Clairette de Die» bianco con menzione «méthode ancestrale»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine controllata «Clairette de Die» con menzione «*méthode ancestrale*» è riservata ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico bianchi prodotti mediante un'unica fermentazione.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %. Hanno una sovrapressione dell'anidride carbonica pari almeno a 3 atmosfere misurata a 20 °C e un tenore di zuccheri, espresso in zuccheri fermentescibili, pari o superiore a 35 g/l.

Gli altri criteri analitici rispettano i limiti fissati dalla normativa europea.

Il vino recante la menzione «*méthode ancestrale*» costituisce l'emblema della zona vitivinicola con oltre l'88 % della produzione del Diois. Questo vino bianco ottenuto dal Muscat à petits grains B o Muscat à petits grains Rg (che rappresenta almeno il 75 % della cuvée), integrati dalla Clairette B, dalla Clairette Rs, è realizzato mediante un processo originale che consiste nel rallentare e poi arrestare la fermentazione alcolica ricorrendo al freddo, mantenendo al tempo stesso una quantità notevole di zuccheri fermentescibili. Il mosto parzialmente fermentato è poi imbottigliato e continua la fermentazione per almeno quattro mesi. Questo prodotto singolare è decisamente moderno grazie al suo carattere altamente aromatico, con aromi primari dominanti ma anche più complessi, come gli agrumi, il miele, i fiori o il litchi. Questi vini bianchi sfoggiano generalmente colore giallo pallido con riflessi verdi. Sono inoltre caratterizzati da bollicine molto fini e moderatamente persistenti.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 12,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima (in milliequivalenti per litro):

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

Pratica colturale

— Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,20 m². La superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi. Le vigne presentano una distanza interfilare pari o inferiore a 2,5 m. La distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 m e non può superare 1,50 m.

— Le viti sono gestite a Guyot oppure a potatura corta (cordone di Royat), con un massimo di dodici gemme franche per ceppo.

— L'irrigazione può essere autorizzata.

— Per i vini bianchi che possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*», la percentuale del vitigno Muscat à petits grains B è pari o superiore al 75 % dell'assortimento.

2. Per i vini ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia

Pratica enologica specifica

I vini sono ottenuti dalla sola varietà Clairette B.

I vini che non possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*» sono prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglie di vetro, a partire da un vino completamente fermentato con l'aggiunta di sciroppo zuccherino.

L'imbottigliamento nelle bottiglie in cui avviene la presa di spuma è effettuato a partire dal 1º gennaio successivo alla raccolta.

La durata della maturazione sulle fecce in bottiglia non può essere inferiore a nove mesi.

3. Per i vini che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*»

Pratica enologica specifica

I vini che possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*» sono ottenuti da:

per i vini bianchi:

— vitigno principale: Muscat à petits grains B,

— vitigni accessori: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs,

per i vini rosati:

— vitigni principali: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg,

— vitigni accessori: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Composizione delle cuvée:

— per i vini bianchi la percentuale di vitigno Muscat à petits grains B è pari o superiore al 75 %.

— per i vini rosati:

  — la percentuale totale di Muscat à petits grains B e Muscat à petits grains Rg è pari o superiore al 75 %;

  — la percentuale totale di Muscat à petits grains Rg e Gamay N è pari o superiore al 5 %,

  — la percentuale di Gamay N è pari o inferiore al 10 %.

I vini sono prodotti con un'unica fermentazione che ha inizio nei tini. Questa controllata mediante freddo e l'eliminazione di parte dei lieviti. È vietata l'aggiunta di sciroppo zuccherino. La presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglie di vetro a partire da mosto parzialmente fermentato. Nel caso dei vini rosati l'assemblaggio di mosti parzialmente fermentati e/o di vini è effettuato prima dell'imbottigliamento per la presa di spuma.

La durata della maturazione su fecce in bottiglia non può essere inferiore a 4 mesi. La fermentazione si interrompe naturalmente nella bottiglia. È vietato l'uso di sciroppo di dosaggio.

4. Per tutti i tipi di vino

Pratica enologica specifica

Per tutti i tipi di vino il deposito può essere eliminato:

— per sboccatura;

— per filtrazione isobarica, detta «da bottiglia a bottiglia»; o

— mediante travaso in un recipiente di assemblaggio e filtrazione isobarica. Nel recipiente di assemblaggio i vini sono mantenuti a una temperatura pari o inferiore a 4 °C. Il recipiente è dotato di un dispositivo per il controllo della temperatura.

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rese massime*

1.

70 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini hanno luogo sul territorio dei 31 comuni seguenti del dipartimento della 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. **Varietà di uve da vino**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica della DOC «Clairette de Die» è situata a sud-est di Valence, nella parte settentrionale delle prealpi meridionali. Il clima è caratterizzato da influenze mediterranee attenuate dalla vicinanza di rilievi montuosi. I vigneti si trovano sui versanti che dominano la valle della Drôme, su entrambe le sponde del fiume.

La DOC «Clairette de Die» si fonda su due prodotti con norme e caratteristiche di produzione riconosciute: vini bianchi, prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglia, ottenuti dalla sola varietà Clairette B, e vini bianchi o rosati recanti la menzione «*méthode ancestrale*», elaborati mediante un'unica fermentazione in bottiglia da Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs e Gamay N.

L'uomo è riuscito ad adattare queste varietà, facendole sposare in modo ottimale con i terreni marnosi o calcarei sviluppati sulle «creste» e sui pendii ben esposti e drenati. Le «terre nere» (marne scistose o calcescisti) costituiscono il suolo privilegiato per il vitigno Muscat à petits grains che apporta quindi grasso, struttura e robustezza aromatica, mentre i suoli più ciottolosi sviluppati su terrazze quaternarie, coni di deiezione e ghiaioni ai piedi delle barre calcaree sono più frequentemente utilizzati per la varietà Clairette. Questo vitigno, tipico della Provenza, si trova qui al limite climatico della zona maturazione e apporta quindi la finezza aromatica e l'acidità indispensabili per i vini spumanti o fermi.

Utilizzando questi vitigni i viticoltori del Diois hanno sviluppato una tecnica di vinificazione particolare nelle cantine, in cui la temperatura fresca dovuta alla vicinanza dei rilievi rallentava naturalmente, ma in modo casuale, la fermentazione alcolica, dando origine a un vino spumante poco alcolico con zuccheri fermentescibili residui con la menzione «*méthode ancestrale*». Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze intese a perfezionare questa tecnica di arresto della fermentazione. I vini bianchi o rosati presentano aromi primari dominanti ma anche più complessi, come gli agrumi, il miele, i fiori o il litchi, integrati, nei vini rosati, da note di frutti rossi. I vini bianchi sono generalmente di colore giallo pallido con riflessi verdi e i vini rosati si presentano rosa chiaro. Sono inoltre caratterizzati da bollicine molto fini e moderatamente persistenti.

Per i vini bianchi prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglia, le bottiglie sono sottoposte a sboccatura dopo nove mesi e viene aggiunto uno sciroppo di dosaggio. L'originalità di questo prodotto deriva dal vitigno Clairette B, che apporta acidità e finezza di aromi.

Nonostante l'esistenza di vigneti e la comprovata fama del prodotto attestate fin dall'antichità, la diffusione del vino di Die rimane per molto tempo limitata a causa, da un lato, dalle cattive condizioni delle vie di comunicazione e, dall'altro, della fragilità di un prodotto parzialmente fermentato, instabile e che mal sopporta i viaggi. Dal 1825 un negoziante (azienda Joubert et Bernard) con sede a Die aggiunge all'attività del padre (pelli conciate) la vendita dei propri vini e di quelli acquistati da altri viticoltori. In un primo momento la vendita dei vini si diffonde nelle vicinanze per poi divenire più organizzata e rifornire i comuni del Diois. L'azienda prospera e il vino ottenuto è spedito in fusti da 110 litri fino a Nîmes, Grenoble, Avignone, Privas… ma a causa del lungo tragitto il vino giunge spesso in cattivo stato o non arriva affatto. Occorrerà attendere l'inaugurazione nel 1885 della ferrovia che collega Die alla grande linea Parigi-Marsiglia perché questa produzione vinicola originale ottenga un riconoscimento a livello nazionale. Tuttavia il catalogo ufficiale dell'esposizione universale di Vienna testimonia già dal 1873 la presenza della Clairette spumante prodotta con le varietà «Moscato bianco» e «Moscato rosato» proveniente da Barsac (nella Drôme). La fragilità di questo prodotto spiega tra l'altro le abitudini di consumo locali e la zona di diffusione inizialmente limitata. I progressi nel settore enologico hanno permesso il controllo di tale processo e consentito di trovare infine un metodo ragionevole di imbottigliamento. Nell'aprile 1910 la «Clairette de Die» è una delle prime denominazioni di origine regolamentate riconosciute. A metà del XX secolo l'utilizzo delle tecnologie del freddo e di sboccatura permette di ottenere un vino stabile e di qualità, adatto sia al consumo nazionale che all'esportazione.

Queste attrezzature richiedono investimenti ingenti sotto il profilo umano e finanziario, che hanno incoraggiato il raggruppamento di persone e mezzi attraverso la creazione di strutture collettive. Il termine «Clerete» o «Clairette de Die» si riferisce a una serie di vini fermi e spumanti. Dopo il tramonto all'inizio del XX secolo di una modesta industria (tessuti di lana, carta e poi seta) l'insieme delle produzioni vinicole del Diois, di cui la denominazione di origine controllata «Clairette de Die» è il fiore all'occhiello, costituisce nel 2010 l'attività economica principale della valle.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a) il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «*méthode ancestrale*» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste dal disciplinare per tale menzione;

b) le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;

c) l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. La menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni della menzione superino i due terzi di quelle della denominazione.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini hanno luogo nella zona geografica.

— I vini ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia sono immessi in commercio al termine di un periodo minimo di nove mesi di maturazione sulle fecce in bottiglia, previo imbottigliamento, e non prima del 1º ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta.

— I vini che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*» sono immessi in commercio al termine di un periodo minimo di quattro mesi di maturazione sulle fecce in bottiglia e non prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta.

Link al disciplinare del prodotto

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