Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/441

21.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/441)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Clairette de Die”

PDO-FR-A0301-AM02

Datum van mededeling: 21.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Verwijdering van de bepalingen inzake de productie van roséwijn**

Naar aanleiding van de uitspraak van de Conseil d’État, de hoogste Franse nationale autoriteit, waarmee de erkenning van “roséwijn” in 2018 nietig is verklaard, zijn de bepalingen betreffende de productie van Clairette de Die-roséwijn uit het productdossier geschrapt.

De volgende delen van het productdossier worden gewijzigd:

— hoofdstuk I, deel III “Kleur en producttypen”,

— hoofdstuk I, deel V “Wijnstokrassenbestand”,

— hoofdstuk I, deel IX “Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking en opslag — Assemblage van druivenrassen”,

— hoofdstuk I, deel X “Verband met het geografische gebied”.

Deze bepalingen inzake roséwijnen worden uit de volgende delen van het enig document geschrapt:

— Beschrijving van de wijn(en),

— Wijndruivenrassen (gamay N is geschrapt),

— Specifieke oenologische procedés (de verhoudingen van druivenrassen voor roséwijnen zijn geschrapt),

— Verband met het geografische gebied.

2. **Etikettering**

In hoofdstuk I van het productdossier wordt in deel XII “Voorschriften inzake presentatie en etikettering” punt 2 “Bijzondere bepalingen” aangevuld met de etiketteringsvoorschriften voor de aanduiding van de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” volgens de voorwaarden van de overeenkomst die de verschillende betrokken belangenbehartigings- en beheersorganisaties hebben gesloten. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als alle verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Deze wijziging wordt verwerkt in het punt “Aanvullende voorwaarden” van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. **Geografisch gebied**

In hoofdstuk I van het productdossier worden in deel IV “Gebieden en zones waarin verschillende activiteiten worden uitgevoerd”, punt 1 “Geografisch gebied”, de namen van gemeenten geactualiseerd en gecorrigeerd, zonder dat het geografisch gebied wordt gewijzigd.

De namen van de gemeenten “Aix-en-Diois” en “Molière-Glandaz” worden geschrapt. De naam van de gemeente “Solaure en Diois” wordt toegevoegd.

Deze correctie van de namen van gemeenten wordt verwerkt in het punt “Afgebakend geografisch gebied” van het enig document.

4. **Verwijzing naar de controlestructuur**

In hoofdstuk III van het productdossier wordt deel II “Verwijzingen naar de controlestructuur” bijgewerkt: aangegeven wordt dat de controle op de naleving van het productdossier op een goedgekeurd controleplan berust en in opdracht van het INAO wordt uitgevoerd door een derde instantie die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen**

Clairette de Die

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Clairette de Die” zonder vermelding*

KORTE BESCHRIJVING

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Clairette de Die” is voorbehouden aan witte mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen. Deze mousserende kwaliteitswijnen worden bereid op basis van een tweede gisting op fles.

— Na toevoeging van dosagelikeur hebben de wijnen een suikergehalte van ten hoogste 15 g/l, uitgedrukt in fermenteerbare suikers.

— De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %.

— De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de limieten die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Deze wijnen worden bereid op basis van een tweede gisting in glazen flessen. Ze worden uitsluitend gemaakt van het druivenras clairette B en maken 7 % van de productie van de Diois uit. Na 9 maanden worden de flessen gedegorgeerd en wordt een dosagelikeur toegevoegd. De unieke kenmerken van dit product zijn niet zozeer te danken aan de wijnbereidingstechniek, die ook voor veel andere mousserende wijnen wordt gebruikt, maar des te meer aan het feit dat voor dit product uitsluitend het druivenras clairette B wordt gebruikt. Dit druivenras is kenmerkend voor de Provence en bevindt zich hier op de klimatologische grens van rijpheid, wat de wijnen hun zuurgraad en elegantie verleent.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 13,5

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Witte wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Clairette de Die", aangevuld met de vermelding "méthode ancestrale"*

KORTE BESCHRIJVING

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Clairette de Die", aangevuld met de vermelding "méthode ancestrale", is voorbehouden aan witte aromatische mousserende kwaliteitswijnen die door middel van een enkele gisting worden bereid.

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %. Deze wijnen hebben een koolzuurgas-overdruk van ten minste 3 atmosfeer (gemeten bij 20 °C) en een suikergehalte van ten minste 35 gram per liter, uitgedrukt in fermenteerbare suikers.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de limieten die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Wijnen met de vermelding "méthode ancestrale" maken meer dan 88 % van de productie van de Diois uit en vormen een heus uithangbord voor de wijnstreek. Deze witte wijn wordt gemaakt van muscat à petits grains B of muscat à petits grains Rg (die ten minste 75 % van de cuvee bedragen), aangevuld met clairette B of clairette Rs, op basis van een oorspronkelijk procedé waarbij de alcoholische vergisting door kou wordt vertraagd en vervolgens wordt gestopt, waardoor een aanzienlijke hoeveelheid fermenteerbare suikers behouden blijft. Vervolgens wordt de gedeeltelijk gegiste most gebotteld en gist de most nog ten minste vier maanden door op fles. Dit unieke product is uiterst modern vanwege zijn zeer aromatische karakter, met overheersende primaire aroma's, maar ook complexere aroma's, zoals geuren van citrusvruchten, honing, bloemen en lychees. De kleur van deze witte wijnen is over het algemeen lichtgeel met groene schakeringen. De wijnen onderscheiden zich bovendien door hun zeer fijne, gemiddeld aanhoudende bubbels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,5

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltmethode

Teeltmethode

— Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 2,20 m^2. Deze oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de afstand tussen de wijnstokken. De afstand tussen de rijen bedraagt ten hoogste 2,5 m. De afstand tussen de wijnstokken op dezelfde rij mag niet minder dan 0,80 meter en niet meer dan 1,50 meter bedragen.

— De wijnstokken worden gesnoeid in Guyot-snoei of kort gesnoeid (cordon de Royat-snoei), met maximaal twaalf ogen per stok.

— Irrigatie is toegestaan.

— Voor witte wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “méthode ancestrale”, is het aandeel van het druivenras muscat à petits grains B gelijk aan of hoger dan 75 %.

2. Voor wijnen die worden bereid op basis van een tweede gisting op fles

Specifiek oenologisch procedé

De wijnen worden uitsluitend gemaakt van het druivenras clairette B.

Wijnen die niet in aanmerking komen voor de vermelding “méthode ancestrale”, worden bereid op basis van een tweede gisting in glazen flessen, uit een volledig gegiste wijn met toevoeging van een liqueur de tirage.

De botteling in flessen waarin de koolzuurontwikkeling optreedt, vindt plaats vanaf 1 januari van het jaar dat volgt op de oogst.

De bewaartijd in flessen op de wijnmoer mag niet korter zijn dan negen maanden.

3. Voor wijnen met de vermelding “méthode ancestrale”

Specifiek oenologisch procedé

Wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “méthode ancestrale”, worden gemaakt van de volgende druivenrassen:

voor witte wijnen:

— voornaamste druivenras: muscat à petits grains B,

— accessoire druivenrassen: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,

voor roséwijnen:

— voornaamste druivenrassen: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg;

— accessoire druivenrassen: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Samenstelling van de cuvees:

— voor witte wijnen is het aandeel van het druivenras muscat à petits grains B gelijk aan of hoger dan 75 %;

— voor roséwijnen geldt het volgende:

  — het aandeel muscat à petits grains B en muscat à petits grains Rg is bij elkaar gelijk aan of hoger dan 75 %;

  — het aandeel muscat à petits grains Rg en gamay N is bij elkaar gelijk aan of hoger dan 5 %;

  — het aandeel gamay N is ten hoogste 10 %.

De wijnen worden bereid op basis van één gisting, die begint in het vat. De gisting wordt gecontroleerd door gebruik te maken van kou en door een deel van de gistpopulatie te verwijderen. De toevoeging van een liqueur de tirage is verboden. De koolzuurontwikkeling gebeurt alleen op glazen fles op basis van gedeeltelijk gegiste most. Voor roséwijnen worden de gedeeltelijk gegiste most en/of wijnen vóór het bottelen gemengd.

De periode van bewaring in de fles op de wijnmoer mag niet korter zijn dan vier maanden. De gisting stopt op natuurlijke wijze in de fles. Het gebruik van dosagelikeur is verboden.

4. Voor alle wijntypen

Specifiek oenologisch procedé

Voor alle wijntypen mag het bezinksel worden verwijderd:

— door degorgeren; ofwel

— door isobarische filtratie ("van fles naar fles"); ofwel

— door overgieten in een standaardrecipiënt en isobarische filtratie. In de standaardrecipiënt worden de wijnen bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. De recipiënt is uitgerust met een temperatuurregelaar.

Wat de oenologische procedés betreft, moeten de wijnen voldoen aan de voorschriften die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het Franse wetboek landbouw en zeevisserij.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

70 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijn vinden plaats op het grondgebied van de volgende 31 gemeenten in het departement 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. **Wijndruivenras(sen)**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografisch gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Clairette de Die" ligt in het zuidoosten van Valence, in het noordelijke deel van de zuidelijke subalpiene ketens. Het klimaat wordt gekenmerkt door mediterrane invloeden die worden getemperd door de nabijheid van bergreliëfen. De wijngaarden bevinden zich op hellingen die uitkijken op het dal van de Drôme, aan beide zijden van de rivier.

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Clairette de Die" heeft betrekking op twee producten met erkende productievoorschriften en kenmerken: witte wijnen die worden bereid op basis van een tweede gisting op fles en uitsluitend uit het druivenras clairette B, en witte of roséwijnen met de vermelding "méthode ancestrale" die worden bereid door middel van een enkele gisting op fles, uit muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs en gamay N.

Deze rassen zijn optimaal aangepast aan de mergel- of kalkhoudende bodems die zich hebben ontwikkeld op zogenaamde “serres” en op goed blootgestelde en waterdoorlatende hellingen. “Zwarte aarde” (schistachtige mergel of kalkschist) is de meest geschikte bodem voor muscat à petits grains, die resulteert in vette wijnen met structuur en een krachtig aroma. De meer rotsachtige bodems die zijn ontstaan op terrassen uit het kwartair, op puinwaaiers en op puinhellingen aan de voet van kalksteenstaven, zijn meestal bestemd voor clairette. Dit druivenras is kenmerkend voor de Provence en bevindt zich hier op de klimatologische grens van rijpheid, wat de aroma’s van de mousserende of niet-mousserende wijnen hun onmisbare zuurgraad en elegantie verleent.

De wijngaarden van de Diois hebben met deze rassen een unieke wijnbereidingstechniek ontwikkeld in de kelders, waarbij de frisse temperaturen door de nabijheid van reliëfs op natuurlijke, maar van het toeval afhangende wijze de alcoholische gisting remmen. Hierdoor ontstaat een mousserende wijn met fermenteerbare restsuikers en een laag alcoholgehalte, die wordt aangeduid met de vermelding “méthode ancestrale”. In de loop der generaties hebben de producenten een knowhow opgebouwd waarmee ze deze techniek om het gistingsproces te stoppen hebben weten te perfectioneren. Deze witte of roséwijnen hebben overheersende primaire aroma’s, maar ook complexere aroma’s, zoals geuren van citrusvruchten, honing, bloemen en lychees, en toetsen van rood fruit in de roséwijnen. De kleur van de witte wijnen is over het algemeen lichtgeel met groene reflecties. De roséwijnen zijn lichtroze van kleur. Ze onderscheiden zich ook door hun zeer fijne, gemiddeld aanhoudende bubbels.

Voor witten wijnen die worden bereid op basis van een tweede gisting op fles, worden de flessen na negen maanden gedegorgeerd en wordt een dosagelikeur toegevoegd. Het druivenras clairette B verleent de wijnen hun kenmerkende zuurgraad en elegantie.

Hoewel is aangetoond dat er sinds de oudheid wijn met een zekere faam wordt verbouwd, bleef de verspreiding van Die-wijn lange tijd kleinschalig, enerzijds vanwege de slechte verbindingen, en anderzijds vanwege de kwetsbaarheid van een gedeeltelijk gegist product, dat instabiel is en niet goed bestand tegen transport. In 1825 breidde een handelaar uit Die (Joubert et Bernard) het bedrijf van zijn vader in gelooide huiden uit met de verkoop van zijn eigen wijnen en wijnen die hij inkocht van andere wijnbouwers. De eerste wijnen werden verkocht in de nabije omgeving, waarna de wijnverkoop zich uitbreidde naar andere gemeenten van de Diois. Het bedrijf liep goed en de verkregen wijn werd in partijen van 110 liter verzonden naar Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas … Het transport duurde echter lang en bij aankomst was de wijn vaak achteruitgegaan, als hij überhaupt aankwam. Pas met de ingebruikname van de spoorlijn tussen Die en de hoofdlijn Parijs-Marseille in 1885 werd deze unieke wijnproductie op nationaal niveau erkend. In de officiële catalogus van de Wereldtentoonstelling in Wenen werd echter al in 1873 verwezen naar clairette van de mousserende druivenrassen “muscat blanc” en “muscat rosé” uit Barsac (in de Drôme). De kwetsbaarheid van het product vormt een van de verklaringen voor het feit dat de wijnen voornamelijk lokaal werden geconsumeerd en in eerste instantie een beperkt verspreidingsgebied kenden. Dankzij vooruitgang in de oenologie is dit proces onder controle gebracht, waardoor de wijnen uiteindelijk efficiënt konden worden gebotteld. “Clairette de Die” was een van de allereerste gereguleerde oorsprongsbenamingen die in april 1910 werden erkend. Sinds halverwege de twintigste eeuw kan dankzij technologieën op het gebied van kou en degorgeren een stabiele wijn van hoge kwaliteit worden verkregen die geschikt is voor zowel binnenlandse consumptie als export.

Voor de gebruikte apparatuur zijn aanzienlijke menselijke en financiële investeringen nodig, wat aanleiding heeft gegeven tot de oprichting van collectiviteiten. De term “Clerete” of “Clairette de Die” verwijst naar verschillende niet-mousserende en mousserende wijnen. Na de teloorgang van een bescheiden industrie (laken-, papier- en zijde-industrie) aan het begin van de twintigste eeuw, was de wijnproductie in de Diois, waarvan de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Clairette de Die” het uithangbord vormt, in 2010 de belangrijkste economische activiteit in het dal.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

a) De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding “méthode ancestrale” voor de wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld.

b) De facultatieve vermeldingen waarvan het gebruik krachtens communautaire bepalingen door de lidstaten mag worden geregeld, worden op de etiketten aangebracht in lettertekens die niet hoger, niet breder en niet dikker zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

c) Op de etiketten van de wijnen waarvoor de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden gebruikt, mag de grotere geografische eenheid “Vignobles de la Vallée du Rhône” worden vermeld volgens de voorwaarden van de overeenkomst die de verschillende betrokken belangenbehartigings- en beheersorganisaties hebben gesloten. Deze aanduiding moet in hetzelfde gezichtsveld staan als alle verplichte aanduidingen en worden afgedrukt in letters van dezelfde grafische vormgeving en dezelfde kleur als die van de benaming, waarbij de afmetingen van de aanduiding niet meer dan twee derde van die van de benaming mogen bedragen.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijn vinden plaats in het geografisch gebied.

— De wijnen bereid op basis van een tweede gisting op fles worden voor consumptie op de markt gebracht na een minimale periode van negen maanden van bewaring op fles op de wijnmoer vanaf de botteling, en niet vroeger dan op 1 oktober van het jaar dat volgt op het jaar van de oogst.

— De wijnen met de vermelding “méthode ancestrale” worden voor consumptie op de markt gebracht na een periode van vier maanden van bewaring op fles op de wijnmoer, en niet vroeger dan op 1 maart van het jaar dat volgt op het jaar van de oogst.

Link naar het productdossier

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