Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/441)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Clairette de Die»

PDO-FR-A0301-AM02

Data da comunicação: 21.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Supressão das disposições relativas à produção de vinho rosado**

Na sequência da decisão do Conseil d'État, por acórdão de 2018, a autoridade nacional suprema, que anula o reconhecimento dos «vinhos rosados», são suprimidas as disposições relativas à produção de «Clairette de Die» rosado do caderno de especificações.

O caderno de especificações é alterado do seguinte modo:

— capítulo I - ponto III - «Cor e tipos de produto»,

— capítulo I - ponto V - «Encepamento»,

— capítulo I - ponto IX - «Transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem» - «Lotação de castas»,

— capítulo I - ponto X - «Relação com a área geográfica».

Estas disposições relativas aos vinhos rosados são suprimidas do caderno de especificações nos pontos seguintes:

— «Descrição do(s) vinho(s)»,

— «Castas de uva de vinho» (supressão da casta *Gamay* N),

— «Práticas enológicas específicas» (supressão das proporções de castas no vinho rosado),

— «Relação com a área geográfica».

2. **Rotulagem**

O capítulo I do caderno de especificações é completado no ponto XII, «Regras de apresentação e rotulagem», subponto 2, «Disposições especiais», a fim de incorporar as regras de rotulagem da menção da unidade geográfica mais abrangente «Vignobles de la Vallée du Rhône», de acordo com as condições estabelecidas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo grafismo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Esta alteração é introduzida na rubrica «Condições adicionais» do documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Área geográfica**

O capítulo I do caderno de especificações é completado no ponto IV, «Áreas e zonas onde são realizadas as diferentes operações», subponto 1, «Área geográfica», para atualizar e corrigir os nomes dos municípios, sem alterar a área geográfica.

São suprimidos os nomes dos municípios Aix-en-Diois e Molière-Glandaz. É aditado o nome do município Solaure en Diois.

Esta correção dos nomes dos municípios é introduzida na rubrica «Área geográfica delimitada» do documento único.

4. **Referência à estrutura de controlo**

Atualizou-se o capítulo III, ponto II, «Referência à estrutura de controlo», do caderno de especificações, para especificar que o controlo do cumprimento do disposto no caderno de especificações é efetuado com base num plano de controlo aprovado e por um organismo terceiro que proporciona garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Clairette de Die

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 - Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009.

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *DOC «Clairette de Die» brancos, sem menção*

BREVE DESCRIÇÃO

A DOC «Clairette de Die» é reservada aos vinhos brancos espumantes de qualidade e aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos. Estes vinhos são produzidos por segunda fermentação em garrafa e são vinhos brancos espumantes de qualidade:

— estes vinhos têm um teor de açúcar, expresso em açúcares fermentescíveis, inferior ou igual a 15 gramas por litro, após adição de licor de expedição,

— os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %,

— os outros critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Estes vinhos, produzidos por segunda fermentação em garrafas de vidro, são obtidos unicamente a partir da casta *Clairette* B e representam 7 % da produção da região de Diois. Após nove meses, as garrafas são esvaziadas e é-lhes adicionado licor de expedição. A originalidade deste produto deriva menos da técnica de vinificação comum a muitos vinhos espumantes do que da sua composição exclusivamente à base da casta *Clairette* B. Nesta área, esta casta, típica da Provença, encontra-se no limite climático de maturação, conferindo assim acidez e aromas delicados ao vinho.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): 13,5,

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -,

— acidez total mínima: miliequivalentes por litro,

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -,

— teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): -.

2. *DOC «Clairette de Die» brancos, com a menção «método ancestral»*

BREVE DESCRIÇÃO

A denominação de origem controlada «Clairette de Die», acrescida da menção «método ancestral», é reservada aos vinhos brancos espumantes de qualidade aromáticos produzidos por fermentação única.

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %, uma sobrepressão de gás carbónico pelo menos igual a 3 atmosferas, medida a 20 °C, e um teor de açúcar, expresso em açúcares fermentescíveis, igual ou superior a 35 gramas por litro.

Os outros critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos que ostentam a menção «método ancestral» são o verdadeiro porta-estandarte da vinha, representando mais de 88 % da produção da região de Diois. Este vinho branco, obtido a partir das castas *Muscat-à-petits-grains* B ou *Muscat-à-petits-grains* Rg (que representam, no mínimo, 75 % do vinho de base), complementadas pelas castas *Clairette* B e *Clairette* Rs, é produzido mediante um processo original que consiste em retardar e interromper depois a fermentação alcoólica por congelação, conservando uma grande quantidade de açúcares fermentescíveis. O mosto, parcialmente fermentado, é depois engarrafado, continuando a fermentar durante pelo menos quatro meses. Este produto singular é indiscutivelmente moderno, com um caráter muito aromático, não só com aromas primários dominantes, mas também com aromas mais complexos, como citrinos, mel, flores ou líchias. Estes vinhos brancos são geralmente de cor amarelo-pálida, com reflexos verdes. Caracterizam-se também por bolhas muito finas e moderadamente persistentes.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): 12,5,

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -,

— acidez total mínima: miliequivalentes por litro,

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -,

— teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): -.

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática de cultivo

Prática de cultivo

— cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,20 metros quadrados. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre as linhas pela distância entre os pés. A distância entre as filas de videiras é inferior ou igual a 2,5 metros. A distância entre os pés de uma mesma linha não pode ser inferior a 0,80 metros nem superior a 1,50 metros,

— as vinhas são podadas em poda Guyot ou em poda curta (efetuada em cordão de Royat), com um máximo de 12 olhos francos por pé,

— a irrigação pode ser autorizada,

— para os vinhos brancos elegíveis para beneficiarem da menção «método ancestral», a proporção da casta *Muscat-à-petits-grains* B é igual ou superior a 75 % do encepamento.

2. Para os vinhos produzidos por segunda fermentação em garrafa

Prática enológica específica

Os vinhos são produzidos exclusivamente a partir da casta *Clairette* B.

Os vinhos não elegíveis para beneficiarem da menção «método ancestral» são produzidos por segunda fermentação em garrafa de vidro, a partir de um vinho totalmente fermentado com adição de licor de tiragem.

O engarrafamento em garrafas, nas quais é efetuada a segunda fermentação, realiza-se a partir de 1 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.

O período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a nove meses.

3. Para os vinhos que ostentam a menção «método ancestral»

Prática enológica específica

Os vinhos elegíveis para beneficiarem da menção «método ancestral» são produzidos a partir de:

Para os vinhos brancos:

— casta principal: *Muscat-à-petits-grains* B,

— castas secundárias: *Muscat-à-petits-grains* Rg.

Para os vinhos rosados:

— casta principal: *Muscat-à-petits-grains* B, *Muscat-à-petits-grains* Rg,

— castas secundárias: *Clairette* B, *Clairette* Rs, *Gamay* N.

Composição dos vinhos de base:

— relativamente aos vinhos brancos, a proporção da casta *Muscat-à-petits-grains* B é igual ou superior a 75 %,

— relativamente aos vinhos rosados:

  — a proporção total das castas *Muscat-à-petits-grains* B e *Muscat-à-petits-grains* Rg é igual ou superior a 75 %,

  — a proporção total das castas *Muscat-à-petits-grains* Rg e *Gamay* N é igual ou superior a 5 %,

  — a proporção da casta *Gamay* N é igual ou superior a 10 %.

Os vinhos são obtidos por fermentação única, que começa na cuba. A fermentação única é controlada por arrefecimento e eliminação de uma parte da população de leveduras. É proibida a adição de licor de tiragem. A segunda fermentação só é efetuada em garrafa de vidro, a partir do mosto parcialmente fermentado. No caso dos vinhos rosados, os mostos parcialmente fermentados e/ou os vinhos são misturados antes do engarrafamento.

O período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a quatro meses. A fermentação para naturalmente na garrafa. É proibida a adição de licor de expedição.

4. Para todos os tipos de vinhos

Prática enológica específica

Para todos os tipos de vinho, o depósito pode ser eliminado por:

— *dégorgement*,

— filtração isobárica, denominada «de garrafa a garrafa»,

— transvase para um recipiente de unificação e filtração isobárica. No recipiente de unificação, os vinhos são mantidos a uma temperatura inferior ou igual a 4 °C. O recipiente está equipado com um dispositivo de controlo da temperatura. »

No que diz respeito às práticas enológicas, os vinhos devem respeitar as obrigações previstas na legislação da União e no Código rural e da pesca marítima.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

70 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração, o estágio e o acondicionamento dos vinhos ocorrem no território dos 31 municípios do departamento da Droma que se seguem:

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 e Véronne.

7. **Castas de uva de vinho**

Clairette B,

Clairette-rose Rs.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica da DOC «Clairette de Die» situa-se a sudeste de Valence, na parte norte das cordilheiras subalpinas meridionais. O clima caracteriza-se por influências mediterrânicas, temperadas pela proximidade de terrenos montanhosos. As vinhas situam-se nas encostas sobranceiras do vale da Droma, de um lado e do outro do rio.

A DOC «Clairette de Die» baseia-se em dois produtos com regras de produção e características reconhecidas: os vinhos brancos produzidos por segunda fermentação em garrafa, unicamente a partir da casta *Clairette* B, e os vinhos brancos ou rosados com a menção «método ancestral» produzidos por fermentação única em garrafa, a partir das castas *Muscat-à-petits-grains* B, *Muscat-à-petits-grains* Rg, *Clairette* B, *Clairette* Rs e *Gamay* N.

O Homem conseguiu adaptar estas variedades, encontrando a melhor combinação nos solos margosos ou calcários desenvolvidos nas «estufas» e encostas bem expostas e bem drenadas. Os solos das «terras negras» (margas xistosas ou calcárias) são o território privilegiado da casta *Muscat-à-petits-grains*, conferindo-lhe gordura, estrutura e poder aromático, ao passo que os solos mais pedregosos, desenvolvidos nos terraços da era quaternária, nos cones de aluvião e nos cascalhos no sopé dos estratos calcários, são mais frequentemente utilizados para a casta *Clairette*. Nesta área, a casta típica da Provença encontra-se no limite climático de maturação, conferindo assim acidez e aromas delicados essenciais aos vinhos espumantes ou tranquilos.

Com estas castas, o vitivinicultor de Diois desenvolveu uma técnica única de vinificação nas caves, onde a frescura causada pela proximidade das colinas retarda naturalmente, mas de forma aleatória, a fermentação alcoólica, para produzir um vinho com açúcares residuais fermentescíveis, com baixo teor alcoólico e espumante, que ostenta a menção «método ancestral». Ao longo das gerações, os produtores desenvolveram conhecimentos para aperfeiçoar esta técnica de interrupção da fermentação. Estes vinhos brancos ou rosados apresentam, não só aromas primários dominantes, mas também aromas mais complexos, como citrinos, mel, flores ou líchias, complementados por notas de frutos vermelhos nos vinhos rosados. A cor é geralmente amarelo-pálida, com reflexos verdes, para os vinhos brancos, ou rosa-claro para os vinhos rosados. Caracterizam-se igualmente por bolhas muito finas e moderadamente persistentes.

No caso dos vinhos brancos produzidos por segunda fermentação em garrafa, as garrafas são esvaziadas ao fim de nove meses e é-lhes adicionado licor de expedição. Este produto deve a sua originalidade à casta *Clairette* B, que confere acidez e aromas delicados.

Apesar da existência de uma vinha e de uma reputação do produto que remonta à Antiguidade, a distribuição do vinho de Die permaneceu confidencial durante muito tempo, devido, por um lado, ao mau estado das estradas e, por outro lado, à fragilidade de um produto semifermentado, instável e difícil de transportar. A partir de 1825, um comerciante (empresa JOUBERT et BERNARD), com sede em Die, juntou à atividade do seu pai (peles curtidas) a venda de vinhos da sua propriedade e de vinhos adquiridos a vitivinicultores. A distribuição dos vinhos começa nas proximidades, organizando-se, em seguida, para fornecer os municípios de Diois. A empresa prospera e o vinho produzido é expedido em recipientes de 110 litros para Nimes, Grenoble, Avinhão, Privas, etc., mas o transporte é demorado e o vinho chega muitas vezes deteriorado ou nem sequer chega. Só com a inauguração da via-férrea que liga Die à principal linha Paris-Marselha, em 1885, é que esta produção vinícola original foi reconhecida a nível nacional. No entanto, o catálogo oficial da exposição universal de Viena menciona, já em 1873, a presença da casta *Clairette* produzida a partir das castas espumantes *Muscat-blanc* e *Muscat rose* provenientes de Barsac (na Droma). A fragilidade deste produto explica, entre outros elementos, os hábitos de consumo locais e uma área de distribuição inicialmente restrita. A evolução da enologia permite controlar este processo e, finalmente, engarrafar de forma racional. A «Clairette de Die» foi uma das primeiras denominações de origem regulamentadas, tendo sido reconhecida em abril de 1910. Em meados do século XX, o domínio das tecnologias de arrefecimento e de *dégorgement* permitiu obter um vinho estável e de qualidade, adequado tanto ao consumo nacional como à exportação.

Estes equipamentos exigem um investimento humano e financeiro significativo, o que incentiva a reunião de pessoas e recursos através da criação de estruturas coletivas. O nome «Clerete» ou «Clairette de Die» designa uma variedade de vinhos tranquilos e espumantes. Após a extinção de uma indústria modesta (têxtil, do papel e, posteriormente, da seda) no início do século XX, o conjunto da produção vinícola de Diois, da qual a denominação de origem controlada «Clairette de Die» é a precursora, constituiu, em 2010, a principal atividade económica do vale.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional.

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem.

Descrição da condição:

a) O nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «método ancestral» para os vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas para essa menção no caderno de especificações;

b) As menções facultativas, cuja utilização, nos termos das disposições da União, possam ser regulamentadas pelos Estados-Membros, são inscritas nos rótulos em carateres não superiores, em altura, largura e espessura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada;

c) A rotulagem dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode mencionar a unidade geográfica mais abrangente «Vignobles de la Vallée du Rhône», de acordo com as condições estabelecidas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo grafismo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Quadro jurídico:

Legislação nacional.

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração, o estágio e o acondicionamento dos vinhos ocorrem na área geográfica.

— os vinhos produzidos por segunda fermentação em garrafa são colocados no mercado para consumo após um período mínimo de nove meses de estágio sobre borras, em garrafa, posteriormente ao engarrafamento, e não antes de 1 de outubro do ano seguinte ao da colheita,

— os vinhos que ostentem a menção «método ancestral» são colocados no mercado para consumo após um período mínimo de quatro meses de estágio sobre borras, em garrafa, posteriormente ao engarrafamento, e não antes de 1 de março do ano seguinte ao da colheita.

Hiperligação para o caderno de especificações

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