C/2025/441

21.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/441)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Clairette de Die”

PDO-FR-A0301-AM02

Data comunicării: 21.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Eliminarea dispozițiilor referitoare la producția de vin roze

În urma deciziei luate de Consiliul de Stat, autoritatea națională supremă, prin hotărârea din 2018 de anulare a recunoașterii vinului roze, se elimină dispozițiile referitoare la producția de vin „Clairette de Die” roze din caietul de sarcini.

Se modifică următoarele puncte din caietul de sarcini:

— capitolul I, secțiunea III – Culoarea și tipurile de produse;

— capitolul I, secțiunea V – Soiurile de struguri;

— capitolul I, secțiunea IX – Prelucrarea, elaborarea, elevajul, ambalarea, depozitarea – Cupajarea soiurilor de struguri;

— capitolul I, secțiunea X – Legătura cu arealul geografic.

Dispozițiile respective cu privire la vinurile roze se elimină de la următoarele puncte din documentul unic:

— Descrierea vinului (vinurilor);

— Soiuri de struguri de vinificație (eliminarea soiului Gamay N);

— Practici oenologice specifice (eliminarea proporțiilor soiurilor de struguri în vinurile roze);

— Legătura cu arealul geografic.

2. Etichetare

La secțiunea XII, „Norme privind prezentarea și etichetarea”, din capitolul I al caietului de sarcini, se completează punctul 2, „Dispoziții speciale”, pentru a se include normele de etichetare pentru menționarea unității geografice mai ample „Vignobles de la Vallée du Rhône”, astfel cum se prevede în acordul semnat între organismele de protecție și de gestionare în cauză. Această mențiune trebuie să figureze în același câmp vizual cu toate mențiunile obligatorii și să fie tipărită cu caractere de același tip și de aceeași culoare ca și cele ale denumirii, fără ca dimensiunile acestei mențiuni să depășească două treimi din cele ale denumirii.

Această modificare se efectuează și la rubrica „Condiții suplimentare” din documentul unic.

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

3. **Arealul geografic**

La secțiunea IV, „Zone și locuri în care se desfășoară diferitele operațiuni”, din capitolul I al caietului de sarcini, se completează punctul 1, „Arealul geografic”, pentru a se actualiza și a se corecta denumirile localităților, fără a se modifica arealul geografic.

Se elimină localitățile Aix-en-Diois și Molière-Glandaz și se adaugă localitatea Solaure en Diois.

Această rectificare a denumirilor comunelor se efectuează și la rubrica „Arealul geografic delimitat” din documentul unic.

4. **Detalii despre organismul de control**

În capitolul III din caietul de sarcini, se actualizează secțiunea II, „Detalii despre organismul de control”, precizându-se că verificarea respectării caietului de sarcini se efectuează pe baza unui plan de control aprobat, de către un organism terț care oferă garanții de competență, imparțialitate și independență, delegat de INAO, organismul de control.

Această actualizare nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Clairette de Die

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin cu DOP „Clairette de Die” alb, fără mențiuni suplimentare*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

DOP „Clairette de Die” este utilizată exclusiv pentru vinuri albe, și anume vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat. Aceste vinuri sunt vinuri spumante de calitate albe, produse prin fermentare secundară în sticlă.

— După adăugarea licorii de expediție, vinurile au un conținut de zahăr, exprimat în zaharuri fermentabile, de maximum 15 grame per litru.

— Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 9 %.

— Celelalte criterii analitice trebuie să respecte limitele stabilite în legislația UE.

Aceste vinuri, produse prin fermentare secundară în recipiente din sticlă, sunt produse exclusiv din soiul Clairette B și reprezintă 7 % din producția din regiunea Diois. După 9 luni, sticlele sunt degorjate și se adaugă licoarea de expediție. Originalitatea acestui produs se datorează mai puțin tehnicii de vinificație utilizate, care este comună mai multor vinuri spumante, ci mai mult compoziției sale bazate exclusiv pe soiul Clairette B. Acest soi este tipic pentru Provence, aflându-se aici la extremitatea zonei în care clima este adecvată pentru coacerea sa. Astfel, soiul conferă aciditate și o finețe a aromelor.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 13,5

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vin cu DOP „Clairette de Die" alb, însoțit de mențiunea „méthode ancestrale"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Denumirea de origine protejată „Clairette de Die" însoțită de mențiunea „méthode ancestrale" (metoda ancestrală) este rezervată vinurilor spumante de calitate albe, de tip aromat, produse prin fermentare unică.

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 9 %. Aceste vinuri prezintă o suprapresiune datorată dioxidului de carbon de cel puțin 3 atmosfere la 20 °C și un conținut de zahăr, exprimat în zaharuri fermentabile, de cel puțin 35 de grame per litru.

Celelalte criterii analitice trebuie să respecte limitele stabilite în legislația UE.

Vinurile care poartă mențiunea „méthode ancestrale" sunt adevăratele embleme ale arealului cultivat cu viță-de-vie, reprezentând mai mult de 88 % din producția din Diois. Acest vin alb obținut din soiurile Muscat à petits grains B sau Muscat à petits grains Rg (reprezentând cel puțin 75 % din cupaj), la care se adaugă Clairette B/Clairette Rs, este produs printr-un proces original care constă în încetinirea și apoi oprirea fermentației alcoolice prin răcire, păstrându-se în același timp o cantitate semnificativă de zaharuri fermentabile. Mustul parțial fermentat este apoi îmbuteliat, continuându-și fermentarea timp de cel puțin 4 luni. Acest produs unic este cu siguranță modern, datorită caracterului său foarte aromat, prezentând arome primare predominante, dar și arome mai complexe, cum ar fi miresmele de citrice, miere, flori și litchi. Aceste vinuri albe sunt, în general, de culoare galben-pal, cu tente verzi. Vinurile sunt caracterizate, de asemenea, de bule foarte fine, cu o persistență moderată.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 12,5

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Metodă de cultivare

Metodă de cultivare

— Fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 2,20 metri pătrați. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butuci. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,5 metri. Distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,80 metri sau mai mare de 1,50 metri.

— Vița-de-vie este fie condusă prin metoda Guyot, fie tăiată prin metoda tăierii scurte (conducere prin metoda cordon de Royat), cu maximum 12 ochi pe butuc.

— Poate fi permisă irigarea.

— Pentru vinurile albe care pot beneficia de mențiunea „méthode ancestrale”, proporția soiului Muscat à petits grains B trebuie să fie de cel puțin 75 % din cupaj.

2. Vinuri produse prin fermentarea secundară în sticlă

Practică oenologică specifică

Vinurile sunt produse exclusiv din soiul Clairette B.

Vinurile care nu sunt eligibile pentru utilizarea mențiunii „méthode ancestrale” sunt produse prin fermentare secundară în recipiente din sticlă dintr-un vin complet fermentat, la care se adaugă o licoare de tiraj.

Fermentarea secundară în recipiente din sticlă, care produce bulele, are loc începând cu data de 1 ianuarie a anului următor anului de recoltă.

Vinul trebuie conservat în sticle pe drojdie timp de cel puțin 9 luni.

3. Vinuri care poartă mențiunea „méthode ancestrale”

Practică oenologică specifică

Vinurile eligibile pentru utilizarea mențiunii „méthode ancestrale” sunt produse după cum urmează:

Vinuri albe:

— Soiul principal: Muscat à petits grains B;

— Alte soiuri: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs;

Vinuri roze:

— Soiuri principale: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg;

— Alte soiuri: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Compoziția cupajelor:

— Pentru vinurile albe, proporția soiului Muscat à petits grains B trebuie să fie de cel puțin 75 %.

— Pentru vinurile roze:

  — proporția soiurilor Muscat à petits grains B și Muscat à petits grains Rg combinate trebuie să fie de cel puțin 75 %;

  — proporția soiurilor Muscat à petits grains Rg și Gamay N combinate trebuie să fie de cel puțin 5 %; și

  — proporția soiului Gamay N nu trebuie să depășească 10 %.

Vinurile sunt produse prin fermentare unică, care începe în autoclavă. Procesul este controlat prin răcire și prin eliminarea unei părți a populației de drojdii. Este interzis să se adauge licoare de tiraj. Fermentarea secundară datorată mustului parțial fermentat se poate desfășura numai în recipiente din sticlă. În cazul vinurilor roze, musturile și/sau vinurile parțial fermentate sunt cupajate înainte de îmbuteliere.

Vinurile trebuie conservate în sticle pe drojdie timp de cel puțin 4 luni. Fermentarea se încheie în mod natural în sticlă. Se interzice utilizarea licorii de expediție.

4. Toate tipurile de vin

Practică oenologică specifică

Pentru toate tipurile de vin, sedimentul poate fi îndepărtat:

— prin degorjare;

— prin filtrarea izobarometrică, și anume „dintr-o sticlă într-alta”; sau

— prin decantare într-un recipient unic și filtrare izobarometrică. Vinurile sunt păstrate în recipientul unic la o temperatură care să nu depășească 4 °C. Recipientul este dotat cu un dispozitiv de control al temperaturii.

În ceea ce privește practicile oenologice, vinurile trebuie să respecte obligațiile stabilite la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1.

70 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, precum și elaborarea, elevajul și ambalarea vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor 31 de localități din departamentul 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 și Véronne.

7. **Soiuri de struguri de vinificație**

Clairette B

Clairette Rose Rs

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Arealul geografic al DOP „Clairette de Die” este situat la sud-est de Valence, în partea de nord a zonei prealpine sudice. Clima este caracterizată de influențe mediteraneene, atenuate de munții din apropiere. Plantațiile viticole sunt situate pe versanții orientați spre valea Drôme, pe ambele maluri ale râului care o traversează.

DOP „Clairette de Die” se bazează pe două produse cu norme de producție și caracteristici recunoscute: vinuri albe produse prin fermentare secundară în sticlă, obținute exclusiv din soiul Clairette B, și vinuri albe sau roze care poartă mențiunea „méthode ancestrale”, produse prin fermentare unică în sticlă, din soiurile Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs și Gamay N.

Iscusința umană a adaptat aceste soiuri, reușind o cultivare optimă a acestora pe solurile marnoase sau calcaroase, pe *serres* (termen local pentru versanți) și pe pantele dealurilor, cu o expunere și o drenare excelente. Solurile de tip „pământ negru" formate din șisturi marnoase și șisturi calcaroase sunt relieful preferat al soiului Muscat à petits grains, care conferă vinurilor bogăție, structură și intensitate aromatică. În schimb, solurile mai pietroase de pe terasele cuaternare, conurile de dejecție și grohotișul de sub crestele calcaroase sunt mai adesea rezervate soiului Clairette. Cel din urmă soi este tipic pentru Provence, aflându-se aici la extremitatea zonei în care clima este adecvată pentru coacerea sa. Astfel, soiul conferă aciditate și o finețe a aromelor, care sunt esențiale pentru vinurile spumante și cele liniștite.

Viticultorii din Diois au utilizat aceste soiuri pentru a dezvolta o tehnică unică de vinificație în pivnițe, în care răcoarea rezultată din apropierea de munți încetinește fermentația alcoolică într-un mod natural, dar imprevizibil, producând un vin spumant cu zaharuri fermentabile reziduale și o tărie alcoolică scăzută, care poartă indicația „méthode ancestrale". De-a lungul generațiilor, producătorii au dezvoltat cunoștințele necesare pentru perfecționarea acestei tehnici de oprire a fermentației. Aceste vinuri albe sau roze prezintă arome primare predominante, dar și arome mai complexe, cum ar fi miresmele de citrice, miere, flori și litchi, completate de note de fructe roșii în cazul vinurilor roze. Culoarea este de obicei galben-pal cu tente verzi, în cazul vinurilor albe, sau roz-deschis, în cazul vinurilor roze. Vinurile sunt caracterizate, de asemenea, de bule foarte fine, cu o persistență moderată.

În cazul vinurilor albe produse prin fermentare secundară în sticlă, sticlele sunt degorjate după 9 luni și se adaugă licoarea de expediție. Originalitatea acestui produs se datorează soiului Clairette B, care îi conferă aciditate și o finețe a aromelor.

În pofida existenței plantațiilor viticole și a unui produs cu o reputație care datează din antichitate, vinul din Die a fost multă vreme puțin cunoscut, parțial din cauza rutelor de comunicare deficitare și parțial din cauza fragilității produsului ca urmare a stării sale parțial fermentate și instabile, care îl făcea dificil de transportat. În 1825, un negustor al casei Joubert et Bernard, stabilit în Die, a extins afacerea tatălui său (tăbăcirea pieilor) prin vânzarea vinurilor de pe proprietatea sa, precum și a vinurilor cumpărate de la viticultori. Distribuția vinurilor a început în zonele înconjurătoare, fiind ulterior organizată pentru a aproviziona localitățile din zona Diois. Afacerea era prosperă, iar vinul produs era expediat, în loturi de 110 litri, către Nîmes, Grenoble, Avignon și Privas. Cu toate acestea, călătoria era lungă, iar vinul sosea adesea stricat, dacă sosea măcar. A fost necesar să se aștepte apariția căii ferate care lega Die de linia principală Paris-Marsilia în 1885. Acela a fost momentul în care aceste vinuri distinctive au devenit renumite la nivel național. Acestea fiind spuse, catalogul oficial al Expoziției Universale de la Viena menționa vinul Clairette, din soiurile spumante Muscat Blanc și Muscat Rosé din Barsac (în Drôme), în 1873. Fragilitatea acestui produs explică, printre altele, obiceiurile de consum locale și faptul că zona de distribuție era inițial limitată ca dimensiune. Progresele oenologice au permis controlul procesului și, datorită lor, îmbutelierea poate fi în sfârșit planificată și previzibilă. Recunoscută în aprilie 1910, „Clairette de Die" a fost una dintre primele denumiri de origine reglementate vreodată. La jumătatea secolului al XX-lea, stăpânirea tehnologiilor de răcire și degorjare a permis obținerea unui vin stabil și de înaltă calitate, adecvat atât pentru consumul intern, cât și pentru export.

Echipamentele pentru astfel de tehnologii necesită investiții umane și financiare semnificative, ceea ce a încurajat gruparea producătorilor și a resurselor prin crearea de organizații colective. Termenul „Clerete" sau „Clairette de Die" se referă la un sortiment de vinuri liniștite și spumante. Începutul secolului al XX-lea a fost marcat de dispariția puținei industrii existente, în domenii precum țesăturile, hârtia și mătasea. Ulterior, până în 2010, producția de vin în Diois, cu denumirea de origine protejată „Clairette de Die" în prim-plan, a reprezentat principala activitate economică din vale.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

a) Denumirea de origine protejată poate fi urmată de mențiunea „méthode ancestrale” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile de producție prevăzute pentru această mențiune în caietul de sarcini al produsului.

b) Mențiunile facultative a căror utilizare, în temeiul dispozițiilor Uniunii, poate fi reglementată de statele membre sunt înscrise pe etichete utilizând caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime dublul dimensiunilor caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine protejată.

c) Pe etichetele vinurilor care poartă denumirea de origine protejată poate figura numele unei unități geografice mai ample, „Vignobles de la Vallée du Rhône”, în conformitate cu condițiile specificate în convenția semnată între diferitele organisme de protecție și de gestionare în cauză. Această mențiune trebuie să figureze în același câmp vizual cu toate mențiunile obligatorii și să fie tipărită cu caractere de același tip și de aceeași culoare ca și cele ale denumirii, fără ca dimensiunile acestei mențiuni să depășească două treimi din cele ale denumirii.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Recoltarea strugurilor, vinificarea, precum și elaborarea, elevajul și ambalarea vinurilor sunt realizate în arealul geografic.

— Vinurile produse prin fermentare secundară în sticlă sunt introduse pe piață pentru consum după perioada minimă de 9 luni petrecută în sticle pe drojdie după începerea fermentării secundare, și nu înainte de data de 1 octombrie a anului următor anului de recoltă.

— Vinurile care poartă mențiunea „méthode ancestrale” sunt introduse pe piață pentru consum după o perioadă de 4 luni petrecută în sticle pe drojdie, și nu înainte de data de 1 martie a anului următor anului de recoltă.

Link către caietul de sarcini

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