C/2025/441

21.1.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/441)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Clairette de Die“

PDO-FR-A0301-AM02

Datum obvestila: 21. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Črtanje določb o pridelavi vina rosé

Po sklepu Conseil d'État, najvišjega nacionalnega organa, ki je s sodbo iz leta 2018 razveljavil priznanje vina rosé, so bile določbe o pridelavi vina rosé „Clairette de Die“ črtane iz specifikacije proizvoda.

Dopolnjene so bile naslednje točke specifikacije proizvoda:

— poglavje I, oddelek III – Barva in vrste proizvodov,

— poglavje I, oddelek V – Sorte grozdja,

— poglavje I, oddelek IX – Pridelava, obdelava, zorenje, pakiranje, skladiščenje – Zvrščanje sort vinske trte,

— poglavje I, oddelek X – Povezava z geografskim območjem.

Navedene določbe o vinih rosé so bile črtane iz naslednjih točk enotnega dokumenta:

— Opis vin,

— Sorte vinske trte (črtanje sorte gamay N),

— Posebni enološki postopki (črtanje deležev sort vinske trte v vinih rosé),

— Povezava z geografskim območjem.

2. Označevanje

V poglavju I specifikacije proizvoda je bila v oddelku XII Pravila o predstavitvi in označevanju dopolnjena točka 2 Posebne določbe z vključitvijo pravila o označevanju večje geografske enote „Vignobles de la Vallée du Rhône“ pod pogoji iz sporazuma med različnimi organi za zaščito in upravljanje. Ta navedba mora biti v istem vidnem polju kot vse obvezne navedbe ter se natisne v enaki pisavi in barvi kot označba v velikosti največ dveh tretjin označbe.

Ta sprememba je bila vključena v enotni dokument v točki Dodatni pogoji.

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

3. **Geografsko območje**

V oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, poglavja I specifikacije proizvoda je bila dopolnjena točka 1 Geografsko območje, da bi se posodobila in popravila imena občin, ne da bi se spremenilo geografsko območje.

Črtani sta bili občini Aix-en-Diois in Molière-Glandaz, dodana pa je bila občina Solaure en Diois.

Ta popravek imen občin je bil vključen v enotni dokument v točki Razmejeno geografsko območje.

4. **Podatki o nadzornem organu**

V poglavju III specifikacije proizvoda je bil oddelek II Podatki o nadzornem organu posodobljen tako, da podrobneje določa, da nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil nacionalni inštitut za kakovost in poreklo INAO.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Clairette de Die

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin**

1. *Bela vina z ZOP „Clairette de Die“ brez dodatnih izrazov*

KRATEK OPIS

ZOP „Clairette de Die“ se uporablja izključno za bela kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina. Ta vina so kakovostna peneča bela vina, ki se proizvajajo s sekundarnim vrenjem v steklenici.

— Po dodanem sladilnem likerju je vsebnost sladkorja v vinih, izražena kot fermentirni sladkorji, največ 15 gramov na liter.

— Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v vinih je 9 %.

— Druga analitska merila upoštevajo vrednosti iz evropskih predpisov.

Ta vina, proizvedena s sekundarnim vrenjem v steklenici, so pridelana izključno iz sorte clairette B in obsegajo 7 % pridelave v pokrajini Diois. Po devetih mesecih se steklenice degoržirajo in doda se sladilni liker. Izvirnost tega proizvoda ni toliko posledica uporabljene tehnike vinifikacije, ki je skupna številnim penečim vinom, kot pa njegove sestave, saj temelji izključno na sorti clairette B. Ta sorta je značilna za Provanso in ti vinogradi so na skrajnem robu območja, na katerem je podnebje primerno za njeno zorenje. Zato vinu daje kisline in prefinjenost arom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 13,5

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Bela vina z ZOP „Clairette de Die“ z izrazom „méthode ancestrale“*

KRATEK OPIS

Zaščitena označba porekla „Clairette de Die“ z izrazom „méthode ancestrale“ (starodavna metoda) se uporablja izključno za bela kakovostna aromatična peneča vina, pridelana z enim vrenjem.

Vina imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Ta vina imajo zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida nadtlak pri 20 °C najmanj 3 bare in vsebnost sladkorja, izraženo kot fermentirni sladkorji, najmanj 35 gramov na liter.

Druga analitska merila upoštevajo vrednosti iz evropskih predpisov.

Vina z izrazom „méthode ancestrale“ so pravi paradni konji vinogradništva v pokrajini Diois, saj obsegajo več kot 88 % tamkajšnje pridelave. To belo vino, pridelano iz sort muscat à petits grains B ali muscat à petits grains Rg (ki obsegata vsaj 75 % zvrsti), dopolnjeno s sorto clairette B/clairette Rs, se prideluje po izvirnem postopku, ki vključuje upočasnitev in nato ustavitev alkoholnega vrenja s hlajenjem, pri čemer se ohrani znatna količina fermentirnih sladkorjev. Delno prevreti mošt se nato ustekleniči, vrenje pa se nadaljuje štiri mesece. Ta edinstveni proizvod je zaradi svojega zelo aromatičnega značaja, prevladujočih primarnih arom, pa tudi kompleksnejših arom, kot so vonji po citrusih, medu, cvetju in ličiju, izrazito sodoben. Ta bela vina so običajno bledo rumene barve z zelenimi odsevi. Zanje so značilni tudi zelo drobni, zmerno obstojni mehurčki.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 12,5

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalna praksa

Pridelovalna praksa

— Vsak trs ima na razpolago največ 2,20 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi. Razdalja med vrstami je največ 2,5 metra. Razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,80 metra in največ 1,50 metra.

— Vinska trta se obreže v rez guyot ali kratko rez (kordonska gojitvena oblika royat) z največ 12 očesi na trs.

— Namakanje se lahko dovoli.

— Pri belih vinih, za katera se lahko uporablja izraz „méthode ancestrale“, mora delež sorte muscat à petits grains B znašati najmanj 75 % zvrsti.

2. Vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenici

Poseben enološki postopek

Vina so pridelana izključno iz sorte clairette B.

Vina, za katera se ne sme uporabljati izraz „méthode ancestrale“, se proizvajajo s sekundarnim vrenjem v steklenici iz popolnoma prevretega vina, ki se mu doda vrelni liker.

Sekundarno vrenje v steklenici, pri katerem nastanejo mehurčki, se začne 1. januarja leta, ki sledi letu trgatve.

Vino se hrani na drožeh v steklenici najmanj devet mesecev.

3. Vina z izrazom „méthode ancestrale“

Poseben enološki postopek

Vina, za katera se lahko uporablja izraz „méthode ancestrale“, se pridelujejo na naslednji način:

bela vina:

— glavna sorta: muscat à petits grains B,

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

vina rosé:

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

— druge sorte: clairette B, clairette Rs, gamay N;

sestava zvrsti:

— pri belih vinih znaša delež sorte muscat à petits grains B najmanj 75 %,

— pri vinih rosé:

  — delež sort muscat à petits grains B in muscat à petits grains Rg skupaj znaša najmanj 75 %,

  — delež sort muscat à petits grains Rg in gamaya N skupaj znaša najmanj 5 % ter

  — delež sorte gamay N znaša največ 10 %.

Vina se pridelujejo z enim vrenjem, ki se začne v cisterni. Nadzoruje se s hlajenjem in izločanjem dela populacije kvasovk. Dodajanje vrelnega likerja ni dovoljeno. Razvoj v peneče vino lahko poteka le v steklenici z uporabo delno prevretega mošta. Pri vinih rosé se delno prevreti mošti in/ali vina pred stekleničenjem zvrščajo.

Na drožeh v steklenici se hranijo najmanj štiri mesece. Vrenje se v steklenici naravno ustavi. Uporaba sladilnega likerja je prepovedana.

4. Vse vrste vina

Poseben enološki postopek

Pri vseh vrstah vina se lahko usedlina odstrani:

— z degoržiranjem,

— z izobarno filtracijo, tj. filtracijo „iz steklenice v steklenico“, ali

— z dekantiranjem v eno posodo in izobarno filtracijo. Vina se hranijo v eni posodi pri temperaturi do največ 4 °C. Posoda je opremljena z napravo za uravnavanje temperature.

Za enološke postopke se pri teh vinih upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2 *Največji donosi*

1.

70 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev ter pridelava, obdelava, zorenje in pakiranje vina potekajo na ozemlju naslednjih 31 občin departmaja 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 in Véronne.

7. **Sorte vinske trte**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Opis povezave**

Geografsko območje ZOP „Clairette de Die“ leži jugovzhodno od mesta Valence, v severnem delu južnega alpskega predgorja. Za podnebje so značilni sredozemski vplivi, ki jih blažijo bližnje gore. Vinogradi ležijo na pobočjih s pogledom na dolino Drôme, na obeh straneh reke, ki teče skoznjo.

ZOP „Clairette de Die“ temelji na dveh proizvodih s priznanimi pravili in lastnostmi pridelave: belih vinih, pridelanih s sekundarnim vrenjem v steklenici izključno iz sorte clairette B, ter belih ali rosé vinih z izrazom „méthode ancestrale“, pridelanih z enim vrenjem v steklenici iz sort muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs in gamay N.

Pridelovalci so s svojim znanjem in izkušnjami te sorte prilagodili in dosegli, da kar najbolje uspevajo na lapornatih ali apnenčastih tleh, na bregovih *serres* (lokalni izraz) ter pobočjih z odlično lego in odcednostjo. Idealni teren za sorto muscat à petits grains, ki vinom daje bogastvo, strukturo in aromatično moč, so tla s „črno zemljo“ lapornatega blestnika in apnenčastega blestnika. Nasprotno pa so bolj skeletna tla na kvartarnih terasah, aluvialni stožci in melišča pod apnenčastimi grebeni običajno zasajeni s sorto clairette. Slednja je značilna za Provanso in je v zadevnih vinogradih na skrajnem robu območja, kjer je podnebje primerno za njeno zorenje. Zato vinu daje kisline in prefinjenost arom. ki so bistvenega pomena za peneča in mirna vina.

Vinogradniki v pokrajini Diois so te sorte uporabili za razvoj edinstvene tehnike vinifikacije v kleteh, kjer hlad zaradi bližine gora upočasni alkoholno vrenje naravno, vendar nepredvidljivo, kar daje peneče vino z ostanki fermentirnih sladkorjev in majhnim deležem alkohola, z izrazom „méthode ancestrale“. Pridelovalci so skozi rodove razvijali znanje in izkušnje, da so izpopolnjevali to tehniko ustavitve vrenja. Ta bela ali rosé vina imajo prevladujoče primarne arome, pa tudi kompleksnejše arome, kot so vonji po citrusih, medu, cvetju in ličiju, v vinih rosé pa jih dopolnjujejo note rdečega jagodičja. Bela vina so običajno bledo rumena z zelenimi odsevi, vina rosé rožnata. Zanje so značilni tudi zelo drobni, zmerno obstojni mehurčki.

Pri belih vinih, pridelanih s sekundarnim vrenjem v steklenici, se steklenice degoržirajo po devetih mesecih in doda se sladilni liker. To vino je izvirno predvsem zaradi sorte clairette B, ki mu daje kisline in prefinjenost arom.

Čeprav so bili na tem območju vinogradi že v antiki in je proizvod slovel že takrat, je bilo vino iz mesta Die dolgo časa slabo poznano, in sicer deloma zaradi slabih komunikacijskih poti, deloma pa zato, ker je zaradi svojega delno prevretega in nestabilnega stanja občutljivo ter ga je bilo zato težko prevažati. Leta 1825 je trgovec iz hiše Joubert et Bernard s sedežem v mestu Die razširil očetovo dejavnost (strojenje kož) s prodajo vin z lastne posesti skupaj z vini, kupljenimi od vinogradnikov. Distribucija vin se je začela na okoliških območjih in je bila pozneje organizirana za oskrbo občin območja Diois. Podjetje je uspevalo in pridelano vino se je v serijah po 110 litrov odpremljalo v Nîmes, Grenoble, Avignon in Privas. Vendar je bila pot dolga in vino, če je sploh prispelo, je bilo ob dostavi na cilj pogosto že pokvarjeno. Počakati je bilo treba na prihod železnice, ki je leta 1885 povezala Die z glavno progo Pariz–Marseille. Takrat so postala ta posebna vina znana po vsej državi. Clairette iz penečih sort muscat blanc in muscat rosé iz Barsaca (v departmaju Drôme) je bil omenjen leta 1873 v uradnem katalogu dunajske svetovne razstave. Med drugim glede na občutljivost tega proizvoda je lažje razumeti lokalne potrošniške navade in prvotno omejeno velikost območja distribucije. Napredek v enologiji je omogočil nadzor nad postopkom, pomeni pa tudi, da je stekleničenje končno mogoče načrtovati in predvideti. Označba „Clairette de Die“, priznana aprila 1910, je bila ena prvih formalno urejenih označb porekla. Sredi 20. stoletja je zaradi obvladovanja tehnologij hlajenja in degoržiranja postalo mogoče pridobivati stabilno in kakovostno vino, primerno tako za domačo potrošnjo kot za izvoz.

Oprema za tako tehnologijo zahteva znatne človeške in finančne naložbe, zaradi česar se je začelo krepiti združevanje proizvajalcev in virov prek ustanavljanja kolektivnih organizacij. Pojem „Clerete“ ali „Clairette de Die“ se nanaša na različna mirna in peneča vina. V začetku 20. stoletja je izginilo še tisto malo industrije, kolikor je je bilo na področjih, kot so tkanine, papir in svila. Do leta 2010 je pridelava vina v pokrajini Diois z zaščiteno označbo porekla „Clairette de Die“ postala že glavna gospodarska dejavnost v dolini.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

(a) Imenu zaščitene označbe porekla lahko sledi izraz „méthode ancestrale“ pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje pridelave za ta izraz, določene v specifikaciji proizvoda.

(b) Neobvezne navedbe, katerih uporabo lahko v skladu z določbami Unije urejajo države članice, se na etiketah napišejo s črkami, ki po višini, širini ali debelini merijo največ dvakratno velikosti črk imena zaščitene označbe porekla.

(c) Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se pod pogoji iz sporazuma med zadevnimi organi za zaščito in upravljanje lahko navede večja geografska enota „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Ta navedba mora biti v istem vidnem polju kot vse obvezne navedbe ter se natisne v enaki pisavi in barvi kot označba v velikosti največ dveh tretjin označbe.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Trgatev grozdja ter vinifikacija, obdelava, zorenje in pakiranje vina potekajo na geografskem območju.

— Vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenici, se dajo na trg po najmanj devetih mesecih hranjenja na drožeh v steklenici po začetku drugega vrenja in ne pred 1. oktobrom leta, ki sledi letu trgatve.

— Vina z izrazom „méthode ancestrale“ se dajo na trg po štirih mesecih hranjenja na drožeh v steklenici in ne pred 1. marcem leta, ki sledi letu trgatve.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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