C/2025/441

21.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/441)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Clairette de Die”

PDO-FR-A0301-AM02

Datum för meddelandet: 21 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Strykning av bestämmelserna om produktion av rosévin

Till följd av att Högsta förvaltningsdomstolen (*Conseil d'État*), som är den högsta nationella instansen, genom sin dom 2018 beslutade att ogiltigförklara erkännandet av roséviner har bestämmelserna om produktion av roséviner med beteckningen Clairette de Die strukits från produktspecifikationen.

Följande punkter i produktspecifikationen har ändrats:

— Kapitel I avsnitt III – Färger och produkttyper.

— Kapitel I avsnitt V – Druvsorter.

— Kapitel I avsnitt IX – Vinframställning, bearbetning, mognad, förpackning, lagring – – Blandning av druvsorter.

— Kapitel I avsnitt X – Samband med det geografiska området.

Dessa bestämmelser om roséviner har strukits från följande punkter i det sammanfattande dokumentet:

— Beskrivning av vinet eller vinerna.

— Druvsorter (strykning av gamay N).

— Särskilda oenologiska metoder (strykning av reglerna om andelar av olika druvsorter i roséviner).

— Beskrivning av samband (med det geografiska området).

2. Märkning

I kapitel I avsnitt XII ”Regler för presentation och märkning” av produktspecifikationen har punkt 2 ”Särskilda bestämmelser” kompletterats för att inkludera reglerna för märkning med den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône”, såsom dessa anges i överenskommelsen mellan berörda branschorgan och administrativa organ. Dessa uppgifter måste finnas i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckta med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Denna ändring har lagts till under rubriken ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Geografiskt område**

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen har punkt 1 ”Geografiskt område” kompletterats så att kommunernas namn har uppdaterats och korrigerats utan att det geografiska området ändras.

Kommunerna Aix-en-Diois och Molière-Glandaz har strukits och kommunen Solaure en Diois har lagts till.

Denna korrigering av kommunernas namn har lagts till i det sammanfattande dokumentet under rubriken ”Avgränsat geografiskt område”.

4. **Uppgifter om kontrollorganet**

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen, ”Uppgifter om kontrollorganet”, har uppdaterats så att där nu anges att kontroller av överensstämmelse med produktspecifikationen måste utföras utifrån en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende och som utsetts av den nationella inspektionsmyndigheten Inao.

Dessa uppdateringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Clairette de Die

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsviner

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Clairette de Die” men utan kompletterande uttryck*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Clairette de Die” används uteslutande för vita mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ. Dessa viner är vita mousserande kvalitetsviner som framställs genom en andra jäsning på flaska.

— Efter det att dosage tillsatts har vinerna en sockerhalt, uttryckt som jäsbart socker, på högst 15 gram per liter.

— Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent.

— Övriga analytiska kriterier ska överensstämma med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Denna typ av viner framställs genom en andra jäsning på glasflaska och uteslutande av druvsorten clairette B, och står för 7 % av produktionen i Diois-området. Efter nio månader degorgeras flaskorna och dosage tillsätts. Detta är en vanlig teknik som används för många mousserande viner, och vinernas originalitet beror mindre på framställningsmetoden än på att de uteslutande görs av druvsorten clairette B. Denna druvsort är typisk för Provence och odlas här i utkanten av det område där klimatet är lämpligt för att den ska mogna, vilket ger syra åt vinerna och finess åt deras aromer.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 13,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Clairette de Die" kompletterad med uttrycket méthode ancestrale*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Clairette de Die" kompletterad med uttrycket *méthode ancestrale* (förfädernas metod) får endast användas för vita mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ som framställs genom en enda jäsning.

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent. De har ett övertryck av koldioxid på minst tre atmosfärer vid 20 °C och en sockerhalt, uttryckt som jäsbart socker, på minst 35 gram per liter.

Övriga analytiska kriterier ska överensstämma med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Viner med uttrycket *méthode ancestrale* är vinodlingsområdets verkliga flaggskepp, och står för mer än 88 % av produktionen i Diois. Dessa vita viner görs på druvsorterna muscat à petits grains B eller muscat à petits grains Rg (som utgör minst 75 % av blandningen), kompletterade med clairette B/clairette Rs, och framställs genom en ursprunglig process som innebär att alkoholjäsningen saktas ned och därefter stoppas med hjälp av kylning, samtidigt som en betydande mängd jäsbart socker bibehålls. Den delvis jästa musten tappas sedan på flaska och får fortsätta att jäsa i minst fyra månader. Detta ger en unik produkt med en avgjort modern prägel på grund av den mycket aromatiska karaktären. De primära aromerna dominerar, men vinet har också mer komplexa aromer, såsom dofter av citrus, honung, blommor och litchifrukt. Dessa vita viner har i allmänhet en ljusgul färg med gröna skiftningar. De kännetecknas också av mycket fina bubblor med medellång varaktighet.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetod

Odlingsmetod

— Varje vinstock förfogar över en yta på maximalt 2,20 kvadratmeter. Ytan beräknas genom att man multiplicerar avståndet mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,5 meter. Avståndet mellan stockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter och får inte överstiga 1,50 meter.

— Vinstockarna beskärs antingen enligt guyotmetoden eller genom kortskottsbeskärning (av typen cordon de Royat), med högst tolv skott per stock.

— Konstbevattning kan tillåtas.

— För vita viner för vilka uttrycket *méthode ancestrale* får användas måste andelen muscat à petits grains B utgöra minst 75 % av druvblandningen.

2. Viner som framställs genom en andra jäsning på flaska

Särskilda oenologiska metoder

Vinerna framställs uteslutande av druvsorten clairette B.

Viner utan uttrycket *méthode ancestrale* framställs genom att fullständigt jäst vin med tillsats av tiragelikör får en andra jäsning på glasflaska.

Denna andra jäsning på glasflaska, som ger upphov till bubblorna, äger rum från och med den 1 januari året efter skörden.

Vinet måste lagras på flaska tillsammans med jästfällningen i minst nio månader.

3. Viner med uttrycket *méthode ancestrale*

Särskilda oenologiska metoder

Viner för vilka uttrycket *méthode ancestrale* får användas framställs enligt följande:

Vita viner:

— Huvudsaklig druvsort: muscat à petits grains B.

— Övriga druvsorter: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs.

Roséviner:

— Huvudsakliga druvsorter: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg.

— Övriga druvsorter: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Druvblandningarnas sammansättning:

— För vita viner måste andelen muscat à petits grains B vara minst 75 %.

— För roséviner gäller följande regler:

  — Andelarna muscat à petits grains B och muscat à petits grains Rg måste tillsammans utgöra minst 75 %,

  — andelarna muscat à petits grains Rg och gamay N måste tillsammans utgöra minst 5 %, och

  — andelen gamay N får inte överstiga 10 %.

Vinerna framställs genom en enda jäsning, som börjar i tank. Jäsningen kontrolleras genom kylning och eliminering av en del av jästpopulationen. Det är förbjudet att tillsätta tiragelikör. Den andra jäsning som sker på grund av att musten bara är delvis jäst får endast ske på glasflaska. När det gäller roséviner blandas den delvis jästa musten och/eller vinerna före tappningen.

Vinet måste lagras på flaska tillsammans med jästfällningen i minst fyra månader. Jäsningen upphör naturligt i flaskan. Det är förbjudet att använda dosage.

4. Alla typer av vin

Särskilda oenologiska metoder

För alla typer av vin får sedimentet avlägsnas

— genom degorgering,

— genom filtrering under konstant tryck, dvs. ”från flaska till flaska”, eller

— genom dekantering till en enda behållare och filtrering under konstant tryck. Vinerna förvaras i en enda behållare vid en temperatur på högst 4 °C. Behållaren är utrustad med en temperaturregulator.

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2 *Högsta avkastning*

1.

70 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinerna framställs, bereds, lagras och förpackas i följande 31 kommuner i departementet 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, Men ta det 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 och Véronne.

7. **Druvsorter**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Clairette de Die” ligger sydost om Valence, i norra delen av södra Alpernas utlöpare. Klimatet kännetecknas av påverkan från Medelhavet, som utjämnas av närheten till bergen. Vinodlingarna ligger på sluttningarna ovanför Drôme-dalen, på båda sidor av floden som rinner genom dalen.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Clairette de Die” omfattar två produkter med erkända produktionsregler och egenskaper: vita viner som framställs genom en andra jäsning på flaska och som uteslutande görs på druvsorten clairette B, och vita viner eller roséviner med uttrycket *méthode ancestrale*, som framställs genom en enda jäsning på flaska och av druvsorterna muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs och gamay N.

Genom mänsklig expertis har dessa druvsorter anpassats och planterats där de kommit till sin fulla rätt på märgel- eller kalkjordar, på sluttningar, som lokalt kallas *serres*, och kullar med utmärkt läge och dränering. Druvsorten muscat à petits grains trivs bäst på ”svart jord”, som består av märgelskiffer och kalkskiffer, och ger vinerna djup, struktur och aromatisk kraft. De stenigare jordmånerna på terrasserna från kvartärtiden, alluvialkonerna och rasbranterna nedanför kalkstensbergsryggarna är däremot vanligtvis reserverade för druvsorten clairette. Denna sistnämnda druvsort är typisk för Provence och odlas här i utkanten av det område där klimatet är lämpligt för att den ska mogna. Detta gör att den ger syra åt vinerna och finess åt deras aromer, vilket är avgörande för mousserande och stilla viner.

Vinodlarna i Diois har använt sig av dessa druvsorter för att utveckla en unik teknik för vinframställning i vinkällarna, där den kyla som råder till följd av närheten till bergen saktar ner alkoholjäsningen på ett naturligt men oförutsägbart sätt. Detta ger ett mousserande vin med jäsbart restsocker och låg alkoholhalt som får bära uttrycket *méthode ancestrale*. Producenterna har byggt upp sitt kunnande under generationer och fulländat denna teknik för att stoppa jäsningen. Dessa vita viner eller roséviner domineras av primära aromer men har också mer komplexa aromer, såsom dofter av citrus, honung, blommor och litchifrukt, som hos rosévinerna kompletteras med inslag av röda bär. Färgen är vanligtvis ljusgul med gröna skiftningar för vita viner och ljusrosa för roséviner. Vinerna kännetecknas också av mycket fina bubblor med medellång varaktighet.

För vita viner som framställs genom en andra jäsning på flaska degorgeras flaskorna efter nio månader och dosage tillsätts. Denna produkts originalitet beror på druvsorten clairette B, som ger syra och aromer med finess.

Trots att vinodlingar som producerat vin med gott anseende har funnits i området sedan antiken var vin från Die länge föga känt. Detta berodde dels på dåliga kommunikationer, dels på att vinets delvis jästa och instabila karaktär gjorde det lättfördärvligt och svårt att transportera. År 1825 utökade en handelsman i firman Joubert et Bernard, som var etablerad i Die, sin fars garveriverksamhet genom att även börja sälja såväl viner från sin egen egendom som viner som köpts in från andra vinodlare. Vinerna såldes först i de omgivande områdena och senare organiserades verksamheten för att leverera vin till kommunerna i Diois-området. Affärerna blomstrade och vinet skickades i partier om 110 liter till Nîmes, Grenoble, Avignon och Privas. Resan var dock lång och det hände ofta att vinet var dåligt när det kom fram, eller att det inte kom fram alls. Först när järnvägen som förbinder Die med huvudlinjen mellan Paris och Marseille stod färdig 1885 blev dessa särpräglade viner nationellt kända. Trots detta omnämns clairette från Barsac (i Drôme), av de mousserande muscat blanc- och muscat rosé-varianterna, i den officiella katalogen från världsutställningen i Wien 1873. Produktens ömtålighet förklarar bland annat de lokala konsumtionsvanorna och distributionsområdets ursprungligen begränsade storlek. Oenologiska framsteg har emellertid gjort det möjligt att kontrollera processen och innebär att tappningen äntligen blivit planerad och förutsebar. Ursprungsbeteckningen Clairette de Die erkändes i april 1910 och blev därmed en av de första beteckningarna som någonsin reglerades. I mitten av 1900-talet hade vinodlarna lärt sig behärska teknik för kylning och degorgering som gjorde det möjligt att få ett stabilt och högkvalitativt vin som lämpar sig både för inhemsk konsumtion och för export.

Utrustningen för sådan teknik kräver betydande satsningar i form av mänskliga resurser och ekonomiska investeringar, vilket har uppmuntrat producenter att förenas och lägga samman sina resurser genom att bilda kollektiva organisationer. Uttrycket ”Clerete” eller ”Clairette de Die” avser en mångfald av stilla och mousserande viner. Efter att den lilla industri som funnits i trakten inom sektorer såsom tyg, papper och silke försvunnit i början av 1900-talet, utgjorde vinproduktionen i Diois, med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Clairette de Die” i förgrunden, den huvudsakliga ekonomiska verksamheten i dalen 2010.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Den skyddade ursprungsbeteckningens namn får följas av uttrycket *méthode ancestrale* på de viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för detta uttryck i produktspecifikationen.

b) Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som inte får vara mer än dubbelt så höga, breda eller feta som de bokstäver som används i namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

c) Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône” enligt de villkor som anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Dessa uppgifter måste finnas i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckta med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Druvorna skördas och vinerna framställs, bereds, lagras och förpackas i det geografiska området.

— Viner som framställs genom en andra jäsning på flaska släpps ut på marknaden för konsumtion efter att vinet fått ligga på jästfällningen på flaska under en period på minst nio månader efter det att den andra jäsningen inletts, och tidigast den 1 oktober året efter skördeåret.

— Viner med uttrycket *méthode ancestrale* släpps ut på marknaden för konsumtion efter att vinet fått ligga på jästfällningen på flaska i fyra månader, och tidigast den 1 mars året efter skördeåret.

Länk till produktspecifikationen

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