



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2025/441)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Clairette de Die”**

**PDO-FR-A0301-AM02**

**Data przekazania informacji: 21 października 2024 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Usunięcie przepisów dotyczących produkcji wina różowego**

W następstwie orzeczenia Rady Stanu, krajowego organu najwyższej instancji, z 2018 r. unieważniającego uznanie wina różowego przepisy dotyczące produkcji „Clairette de Die Rosé” usunięto ze specyfikacji produktu.

Zmieniono następujące punkty specyfikacji produktu:

- rozdział I pkt III – Kolor i rodzaje produktów;
- rozdział I pkt V – Odmiany winorośli;
- rozdział I pkt IX – Wytwarzanie, przetwarzanie, dojrzewanie, pakowanie, przechowywanie – Mieszanka odmian winorośli;
- rozdział I pkt X – Związek z obszarem geograficznym.

Przepisy dotyczące win różowych usunięto z następujących punktów jednolitego dokumentu:

- Opis wina lub win;
- Odmiany winorośli (skreślenie Gamay N);
- Szczególne praktyki enologiczne (skreślenie proporcji odmian winorośli w winach różowych);
- Związek z obszarem geograficznym.

**2. Etykietowanie**

W rozdziale I pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania” specyfikacji produktu uzupełniono ppkt 2 „Przepisy szczególne” w celu uwzględnienia zasad etykietowania odnoszących się do szerszej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône”, zgodnie z umową podpisaną między zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, i nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Zmianę tę uwzględniono w punkcie „Wymogi dodatkowe” w zaktualizowanym jednolitym dokumencie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV „Obszary i miejsca, w których prowadzone są różne czynności” specyfikacji produktu uzupełniono ppkt 1 „Obszar geograficzny”w celu aktualizacji i skorygowania nazw gmin, bez zmiany obszaru geograficznego.

Skreślono gminy Aix-en-Diois i Molière-Glandaz oraz dodano gminę Solaure en Diois.

Powyżej opisaną korektę nazw gmin dodano do jednolitego dokumentu pod nagłówkiem „Wyznaczony obszar geograficzny”.

### 4. Dane organu kontrolnego

W rozdziale III specyfikacji produktu zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego”, aby uściślić, że kontrolę przestrzegania specyfikacji produktu musi przeprowadzać na podstawie zatwierzonego planu kontroli podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy

Clairette de Die

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

#### 3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

### 4. Opis wina lub win

1. Wino białe objęte ChNP „Clairette de Die” bez dodatkowych oznaczeń

#### ZWIĘZŁY OPIS

ChNP „Clairette de Die” wykorzystuje się wyłącznie w przypadku białych gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących. Są to gatunkowe wina białe musujące produkowane w drodze drugiej fermentacji w butelce.

- Po dodaniu *expedition liqueur* zawartość cukru, wyrażona jako cukry fermentujące, nie przekracza 15 gramów na litr.
- Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi co najmniej 9 %.
- Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z progami ustanowionymi w przepisach UE.

Wina te, produkowane w drodze drugiej fermentacji w szklanych butelkach, są produkowane wyłącznie z odmiany Clairette B i stanowią 7 % produkcji w regionie Diois. Po 9 miesiącach butelki są degorżowane i dodaje się *expedition liqueur*. Oryginalność produktu wynika w mniejszym stopniu z zastosowanej techniki produkcji wina, która jest taka sama dla wielu win musujących, a bardziej ze składu opartego wyłącznie na odmianie Clairette B. Ta typowa dla Prowansji odmiana w tym przypadku znajduje się na skraju strefy klimatycznej odpowiedniej do jej dojrzewania i odpowiada za kwasowość i delikatność aromatów.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 13,5
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. Wino białe objęte ChNP „Clairette de Die” uzupełnioną określeniem „*méthode ancestrale*”

ZWIĘZŁY OPIS

Chroniona nazwa pochodzenia „Clairette de Die” uzupełniona określeniem „*méthode ancestrale*” [wytwarzane metodą tradycyjną] jest zastrzeżona dla białych gatunkowych aromatycznych win musujących produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi co najmniej 9 %. Wina te charakteryzują się nadciśnieniem dwutlenku węgla, które wynosi co najmniej 3 atmosfery w temperaturze 20 °C, oraz zawartością cukru, wyrażoną jako cukry fermentujące, wynoszącą co najmniej 35 gramów na litr.

Pozostałe kryteria analityczne muszą być zgodne z progami ustanowionymi w przepisach UE.

Wina z oznaczeniem „*méthode ancestrale*” są prawdziwymi sztandarowymi produktami obszaru uprawy winorośli i stanowią ponad 88 % produkcji w Diois. To białe wino produkowane z odmian Muscat à petits grains B lub Muscat à petits grains Rg (stanowiące co najmniej 75 % mieszanki), uzupełnione przez Clairette B/Clairette Rs, powstaje w drodze oryginalnego procesu polegającego na spowolnieniu, a następnie zaprzestaniu fermentacji alkoholowej przez schłodzenie, przy jednoczesnym zachowaniu znacznej ilości cukrów fermentujących. Częściowo sfermentowany moszcz jest następnie butelkowany i fermentacja jest kontynuowana przez co najmniej 4 kolejne miesiące. Ten wyjątkowy produkt jest zdecydowanie nowoczesny ze względu na jego wysoce aromatyczny charakter, z dominującymi aromatami pierwotnymi, ale także bardziej złożonymi aromatami, takimi jak akcenty cytrusów, miodu, kwiatów i liczi. Barwa tych win białych jest zazwyczaj bladożółta z zielonymi odcieniami. Charakteryzują się one również bardzo drobnymi, umiarkowanie trwałymi pęcherzykami powietrza.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 12,5
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

## 5. Praktyki enologiczne

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Metoda uprawy

##### Metoda uprawy

- Na każdy krzew przypada maksymalnie 2,20 m<sup>2</sup> powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między krzewami. Odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,5 metra. Odstęp między krzewami w rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra i większy niż 1,5 metra.
- Winorośl przycina się albo systemem Guyota, albo cięcie krótkim (sznur Royat), z maksymalnie 12 oczkami na łozie.
- Można zezwolić na nawadnianie.
- W przypadku win białych kwalifikujących się do oznaczenia „*méthode ancestrale*” proporcja odmiany Muscat à petits grains B musi wynosić co najmniej 75 % mieszanki.

#### 2. Wina produkowane w drodze drugiej fermentacji w butelce

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wina produkuje się wyłącznie z odmiany Clairette B.

Wina, które nie kwalifikują się do stosowania oznaczenia „*méthode ancestrale*”, są produkowane w drodze drugiej fermentacji w szklanych butelkach z całkowicie sfermentowanego wina, do którego dodaje się *tirage liqueur*.

Druga fermentacja w szklanych butelkach, w wyniku której powstają pęcherzyki powietrza, ma miejsce od 1 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Wino musi być przechowywane na osadzie w butelkach przez co najmniej 9 miesięcy.

#### 3. Wina z oznaczeniem „*méthode ancestrale*”

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wina, które kwalifikują się do oznaczenia „*méthode ancestrale*”, produkuje się w następujący sposób:

Wina białe:

- Odmiana główna: Muscat à petits grains B;
- Inne odmiany: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs;

Wina różowe:

- Główne odmiany: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg;
- Inne odmiany: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Skład mieszanek:

- W przypadku win białych udział odmiany Muscat à petits grains B musi wynosić co najmniej 75 %.
- W przypadku win różowych:
  - udział odmian Muscat à petits grains B i Muscat à petits grains Rg łącznie musi wynosić co najmniej 75 %;
  - udział odmian Muscat à petits grains Rg i Gamay N łącznie musi wynosić co najmniej 5 % oraz
  - udział odmiany Gamay N nie może przekraczać 10 %.

Wina produkuje się w drodze pojedynczej fermentacji, która rozpoczyna się w kadzi. Jest ona kontrolowana przez schłodzenie i usunięcie części populacji drożdży. Zabrania się dodawania *tirage liqueur*. Druga fermentacja odbywa się wyłącznie w szklanych butelkach przy użyciu częściowo sfermentowanego moszczu. W przypadku win różowych częściowo sfermentowany moszcz lub wina miesza się przed butelkowaniem.

Czas dojrzewania w butelce na osadzie wynosi co najmniej 4 miesiące. Fermentacja dobiega końca w naturalny sposób w butelce. Zabrania się dodawania *expedition liqueur*.

#### 4. Wszystkie rodzaje wina

##### Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku wszystkich rodzajów wina osad można usunąć:

- przez degorżowanie;
- przez filtrację izobaryczną, tj. „z butelki do butelki”; lub
- przez dekantację do łącznego zbiornika i filtrację izobaryczną. Wina przechowuje się w łącznym zbiorniku w temperaturze nie wyższej niż 4 °C. Zbiornik jest wyposażony w urządzenie regulujące temperaturę.

We wszystkich praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

#### 5.2. Maksymalna wydajność

1.

70 hektolitrow z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących 31 gmin w departamencie 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 i Véronne.

#### 7. Odmiany winorośli

Clairette B

Clairette Rose Rs

#### 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny ChNP „Clairette de Die” znajduje się na południowym wschodzie Valence, w północnej części południowego pogórza alpejskiego. Klimat charakteryzuje się wpływami śródziemnomorskimi, które łagodzi obecność pobliskich gór. Winnice zajmują zbocza nad doliną Drôme po obu stronach biegnącej przez nią rzeki.

ChNP „Clairette de Die” opiera się na dwóch produktach o uznanych zasadach produkcji i właściwościach: winach białych produkowanych w drodze drugiej fermentacji w butelce, wyłącznie z odmiany Clairette B, oraz winach białych lub różowych z określeniem „méthode ancestrale”, produkowanych w drodze pojedynczej fermentacji w butelce z odmian Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs i Gamay N.

Specjalistyczna wiedza umożliwiła dostosowanie tych odmian i ich optymalne wykorzystanie na glebach marglowych lub wapiennych, na *serres* [lokalne określenie dla zboczy] i na wzgórzach o doskonałej ekspozycji i odwadnianiu. Preferowanym rodzajem gleby dla odmiany Muscat à petits grains są czarnoziemy charakteryzujące się łupkiem marglistym i wapiennym, bowiem nadają one winom głębię, strukturę i siłę aromatyczną. Natomiast bardziej kamienne gleby na terasach czwartorzędowych, stożkach aluwialnych i piargach pod wapiennymi grzbietami są zazwyczaj zarezerwowane dla odmiany Clairette. Ta ostatnia odmiana jest typowa dla Prowansji i tutaj znajduje się na skraju strefy klimatycznej odpowiedniej do jej dojrzewania. To ona zapewnia kwasowość i delikatność aromatów, które mają zasadnicze znaczenie dla win musujących i niemusujących.

Plantatorzy winorośli w Diois wykorzystali te odmiany do opracowania unikalnej techniki produkcji wina w piwnicach, gdzie chłód wynikający z bliskości gór w sposób naturalny, ale nieprzewidywalny, spowalnia fermentację alkoholową, wskutek czego powstaje wino musujące z pozostałościami cukrów fermentujących i niską zawartością alkoholu, noszące oznaczenie „*méthode ancestrale*”. Z pokolenia na pokolenie producenci rozwinęli wiedzę specjalistyczną, aby doskonaląc tę technikę zatrzymania fermentacji. Te wina białe lub różowe charakteryzują się dominującymi aromatami pierwotnymi, ale również bardziej złożonymi aromatami, takimi jak akcenty cytrusów, miodu, kwiatów i liczi, uzupełnionymi nutami czerwonych owoców w winach różowych. Ich barwa jest zazwyczaj bladożółta z zielonymi odcieniami w przypadku win białych lub jasnoróżowa w przypadku win różowych. Charakteryzują się one również bardzo drobnymi, umiarkowanie trwałymi pęcherzykami powietrza.

W przypadku win białych produkowanych w drodze drugiej fermentacji w butelce po 9 miesiącach butelki są degorzowane i dodawany jest *expedition liqueur*. Produkt ten zawdzięcza swoją oryginalność odmianie Clairette B, która nadaje mu kwasowość i delikatny aromat.

Pomimo istnienia winnic i produktu cieszącego się renomą od czasów starożytnych, przez długi czas wino z Die było mało znane, zarówno z powodu złego stanu dróg, jak i ze względu na delikatność produktu wynikającą z jego częściowo sfermentowanego i niestabilnego stanu, który utrudniał transport. W 1825 r. sprzedawca win prowadzący firmę Joubert et Bernard, z siedzibą w Die, rozszerzył działalność swojego ojca (garbowanie) i zaczął sprzedawać wina pochodzące z własnej nieruchomości wraz z winami zakupionymi od plantatorów winorośli. Dystrybucja win rozpoczęła się na okolicznych obszarach, a następnie zaczęto zaopatrywać gminy obszaru Diois. Przedsiębiorstwo prosperowało, a produkowane wino wysyłano w partiach po 110 litrów do Nîmes, Grenoble, Awinionu i Privas. Jednak podróż win była długa i wino często docierało zepsute, jeżeli w ogóle docierało do celu. Sytuacja się zmieniła, gdy w 1885 r. otworzono linię kolejową łączącą Die z główną linią Paryż–Marsylia. W ten sposób te wyróżniające się wina stały się znane w całym kraju. W oficjalnym katalogu Wystawy Światowej w Wiedniu w 1873 r. wspomina się o Clairette z musujących rodzajów Muscat Blanc i Muscat Rosé z Barsac (w Drôme). Delikatność tego produktu wyjaśnia m.in. lokalne nawyki konsumpcyjne oraz fakt, że obszar dystrybucji miał początkowo ograniczony rozmiar. Postępy w enologii umożliwiły sterowanie procesem i sprawiły, że butelkowanie może być zaplanowane i przewidywalne. Nazwa pochodzenia Clairette de Die, uznana w kwietniu 1910 r., była jedną z pierwszych nazw pochodzenia, która została uregulowana. W połowie XX w. opanowanie technologii chłodzenia i degorzowania umożliwiło uzyskanie stabilnego wina o wysokiej jakości nadającego się zarówno do konsumpcji krajowej, jak i do wywozu.

Wyposażenie do takiej technologii wymaga znacznych inwestycji w kapitał ludzki i inwestycji finansowych, co skłaniało do tworzenia organizacji zbiorowych łączących producentów i zasoby. Określenia „Clerete” i „Clairette de Die” odnoszą się do różnych win niemusujących i musujących. Na początku XX w. zaniknął niewielki przemysł, który rozwijał się w regionie w takich dziedzinach jak tkaniny, papier i jedwab. Później do 2010 r. produkcja wina w Diois, z chronioną nazwą pochodzenia „Clairette de Die”, stanowiła główną działalność gospodarczą w dolinie.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

## Opis wymogu

- a) Po chronionej nazwie pochodzenia można umieścić określenie „méthode ancestrale” [wytwarzane metodą tradycyjną] w przypadku win spełniających warunki produkcji ustalone dla tego określenia w specyfikacji produktu.
- b) Wszystkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.
- c) Etykiety win opatrzonej chronioną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, i nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

## Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

## Opis wymogu

Zbiór winogron oraz produkcja, przetwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win odbywa się na obszarze geograficznym.

- Wina produkowane w drodze drugiej fermentacji w butelce są wprowadzane do obrotu w celu spożycia po przechowywaniu przez co najmniej 9 miesięcy na osadzie w butelkach po rozpoczęciu drugiej fermentacji i nie wcześniej niż 1 października roku następującego po roku zbiorów.
- Wina opatrzone określeniem „méthode ancestrale” są wprowadzane do obrotu w celu spożycia po przechowywaniu przez co najmniej 4 miesiące na osadzie w butelkach i nie wcześniej niż 1 marca roku następującego po roku zbiorów.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2)