



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/2025/455)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Crémant de Die”

PDO-FR-A0487-AM02

Data przekazania informacji: 21 października 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Etykietowanie

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania” uzupełniono ppkt 2 „Przepisy szczególne”, dodając zasady etykietowania odnoszące się do stosowania nazwy większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu), 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, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

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

2. Obszar geograficzny

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności”, uzupełniono ppkt 1 „Obszar geograficzny” w celu zaktualizowania i skorygowania nazw gmin, bez zmiany obszaru geograficznego.

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

Tę korektę nazw gmin dodano do jednolitego dokumentu w punkcie „Wyznaczony obszar geograficzny”.

3. Dane organu kontrolnego

W rozdziale III specyfikacji produktu zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego”, aby uściślić, że kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu musi przeprowadzać w oparciu o zatwierdzony plan kontroli podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Crémant de Die

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

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

4. Opis wina lub win

ZWIĘZŁY OPIS

ChNP „Crémant de Die” jest stosowana wyłącznie w przypadku białych, gatunkowych win musujących. Wina „Crémant de Die” produkuje się z winogron odmian Clairette B (odmiana główna), Aligoté B i Muscat à petits grains B (odmiany drugorzędne).

- Co najmniej 55 % wykorzystanych winogron musi pochodzić z odmiany Clairette B. – Co najmniej 10 % wykorzystanych winogron musi pochodzić z odmiany Aligoté B. – Od 5 % do 10 % wykorzystanych winogron i nie więcej niż 10 % gotowego wina musi pochodzić z odmiany Muscat à petits grains B.
- Zawartość cukru w winogronach przekracza 144 gramy na litr moszczu.
- Wina wytwarza się z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w szklanych butelkach.
- Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 9 %.
- Po degorzowaniu wina charakteryzują się nadciśnieniem dwutlenku węgla nie mniejszym niż 3,5 atmosfery w temperaturze 20 °C.
- Po dodaniu *dosage* zawartość cukru, wyrażona jako zawartość cukrów fermentacyjnych, nie przekracza 15 gramów na litr.
- W przypadku wzbogacenia moszczu rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w zabutelkowanych winach nie przekracza 13,5 %.
- Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

To eleganckie wino musujące odznacza się wysoce owocowymi nutami aromatycznymi, z charakterystycznymi akcentami białych kwiatów, które odróżniają je od innych gatunkowych win musujących produkowanych na obszarze Diois.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyka uprawy

Metoda uprawy

a) Gęstość nasadzeń

— Na każdy krzew przypada maksymalnie 2,20 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między krzewami.

— Odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra.

— Odstęp między krzewami w rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra, ale nie więcej niż 1,50 metra.

b) Zasady przycinania

Winorośl przycina się metodą Guyota lub krótko (sznur Royat), z maksymalnie 12 oczkami na krzew.

c) Nawadnianie

Można zezwolić na nawadnianie.

d) Zbiór

— Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie.

— Czas między zbiorom winogron a tłoczeniem musi być jak najkrótszy. W żadnym razie okres ten nie może przekraczać 24 godzin w przypadku zebranych winogron transportowanych w skrzynkach i skrzyniach oraz 6 godzin w przypadku transportu w przyczepach rolniczych.

— Pojemniki wykorzystywane do transportu zbiorów mogą być wypełnione winogronami na wysokość nie większą niż 0,60 metra. W przyczepach do zbioru o bokach wyższych niż 0,6 metra należy zamontować przepuszczalną powierzchnię podłogową w odległości 0,6 metra od górnej krawędzi.

2. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

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

b) Zakłady, w których odbywa się tłoczenie, muszą spełniać kryteria dotyczące odbioru zbiorów, urządzeń tłoczących i pras, załadunku pras, frakcjonowania soku oraz higieny określone w specyfikacji produktu.

c) Do wytwarzania win bazowych przeznaczonych do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia stosuje się limit 100 litrów moszczu na 150 kilogramów winogron.

5.2. *Maksymalna wydajność*

70 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego przetwarzanie, dojrzewanie i butelkowanie 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

Aligoté B

Clairette B

8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny znajduje się na południowy wschód od gminy Valence. Na południe od Vercors, w dolinie rzeki Drôme, klimat zaczyna wykazywać wpływy śródziemnomorskie, osłabiane przez bliskość gór. Rozwinęły się tu winnice, obsadzone głównie południowymi odmianami winorośli, w szczególności Muscat à petits grains B i Clairette B.

Wiedza ekspercka pozwoliła na dostosowanie tych odmian i osiągnięcie optymalnych wyników na glebach marglowych lub wapiennych, na *serres* (lokalny termin oznaczający zbocza) i na wzgórzach o doskonałej ekspozycji i drenażu. Trudności i ograniczenia fizyczne umożliwiły plantatorom winorośli zgromadzenie doświadczenia i wiedzy fachowej w dziedzinie dostosowywania tych odmian do różnych warunków. Preferowanym podłożem dla odmiany Muscat à petits grains B są gleby „czarnoziemowe” na bazie łupku marglistego i wapiennego, które nadają winom bogactwo, strukturę i silny aromat. Natomiast kamieniste gleby na terasach czwartorzędowych, stożki napływowe i piargi u podnóża wapiennych grzbietów zwykle wykorzystuje się do uprawy odmiany Clairette B. Odmiana ta, typowa dla Prowansji, rośnie na tym obszarze na granicy warunków klimatycznych umożliwiających jej dojrzewanie i sprawia, że wina musujące i niemusujące cechują się kwasowością i subtelnością kluczowych aromatów.

Wiedza fachowa w zakresie produkcji win musujących z wykorzystaniem różnych technik rozwijała się wśród plantatorów z pokolenia na pokolenie. Po udoskonaleniu techniki zwanej „metodą tradycyjną” opanowali oni metodę wywoływania drugiej fermentacji w butelce, przystosowaną do produkcji wina „Crémant de Die”. W przypadku zastosowania tej techniki wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie i butelkowanie – muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Chociaż istnienie miejscowych winnic i renowa produktu sięga czasów starożytnych, przez długi czas wina z Die było mało znane, głównie ze względu na słaby rozwój szlaków komunikacyjnych. W istocie w okresie od XV do XVIII w. wina musujące spożywano głównie tam, gdzie je produkowano, lub w pobliskich górach Diois, Dévoluy, Trièves i Vercors. Renomy tego wina w okolicznych regionach dowodzi tekst z 1748 r.: klient z Mens, w gminie Trièves, napisał bowiem w zamówieniu na wina: „Ponieważ wiem, że w przypadku *Clerete de Die*, zwłaszcza dobrego, fermentację zawsze zatrzymuje się, zanim dobiegnie końca”.

W 1781 r. francuski geolog Faujas de Saint-Fonds napisał w swojej pracy *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné* (Historia naturalna Delfinatu): „W prowincji tej nadal istnieją wina cieszące się renomą, takie jak wina musujące z Die”.

W 1825 r. kupiec z firmy Joubert et Bernard, mającej siedzibę w Die, poszerzył działalność rozpoczętą przez ojca (garbowanie skór) o sprzedaż wina pochodzącego z własnej posiadłości oraz win zakupionych od plantatorów winorośli. Dystrybucję win rozpoczęto w okolicach miejscowości Die, a następnie zorganizowano z myślą o zaopatrywaniu gmin obszaru Diois. Przedsiębiorstwo prosperowało i skupowało winogrona. Wyprodukowane wina wysyłano w partiach po 110 litrów do Nîmes, Grenoble, Awinionu i Privas. Podróż była jednak długa i niebezpieczna. Wino, o ile w ogóle docierało do miejsca przeznaczenia, często się psuło.

Trzeba było poczekać na połączenie doliny Drôme ze światem zewnętrznym, zwłaszcza dzięki budowie linii kolejowej łączącej Die z magistralą Paryż–Marsylia w 1885 r. Dzięki niej te wyjątkowe wina stały się znane w całej Francji.

Niektóre aspekty ich renowy są również związane z miejscami znajdującymi się na obszarze geograficznym, niekiedy z konkretną gminą. W swojej pracy z 1924 r. *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* (Poprzez historię kantonów Crest i Châtillon) A. Lacroix napisał: „Po zachodniej stronie skalistego masywu, który prawie całkowicie dominuje na tym obszarze, słońce sprawia, że winogrona dojrzewają w sposób umożliwiający produkcję znakomitego białego wina musującego znanego jako *vin de Barsac*”.

W tym czasie określenie „Clerete” odnosiło się do różnych win białych (niemusujących i musujących produkowanych z częściowo sfermentowanego moszczu lub z win bazowych) zawsze wytwarzanych z odmian Muscat à petits grains B i Clairette B, ale w różnych proporcjach.

W 1993 r. nazwę „Crémant de Die” uznano prawnie za kontrolowaną nazwę pochodzenia jednego z win musujących z Diois. Miało to miejsce w kontekście krajowej polityki poprawy jakości i charakteru win musujących, na podstawie precyzyjniej określonych zasad technicznych, zwłaszcza w odniesieniu do odmian winorośli, zbioru i transportu zebranych winogron oraz tłoczenia i produkcji wina. Uzyskiwane w ten sposób eleganckie wina musujące odznaczają się wysoce owocowymi nutami aromatycznymi, z charakterystycznymi akcentami białych kwiatów, które odróżniają je od innych win musujących produkowanych na obszarze Diois.

Na początku XX w. zaprzestały działalności niewielkie zakłady przemysłowe zajmujące się m.in. produkcją tkanin, papieru i jedwabiu i do 2010 r. głównym rodzajem działalności gospodarczej w dolinie stała się produkcja wina w Diois.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wszystkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami UE – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykiety win opatrzonej tą chronioną nazwą pochodzenia mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną, tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu), na warunkach określonych w umowie podpisanej 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, przy czym rozmiar tego określenia nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

- a) Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.
- b) Ponieważ częścią procesu produkcji jest druga fermentacja w butelce, wina butelkuje się na obszarze geograficznym.
- c) Druga fermentacja w szklanej butelce, w wyniku której powstają pęcherzyki, odbywa się od dnia 1 grudnia po zbiorach.
- d) Wina wprowadza się do obrotu po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 12 miesięcy po drugiej fermentacji.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0