C/2024/5919

1.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/5919)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Lirac“

PDO-FR-A0331-AM02

Дата на съобщението: 24.7.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Географски район и област в непосредствена близост

В глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“ от продуктовата спецификация на наименованието „Lirac“ се допълват без изменение точка 1 „Географски район“ и точка 3 „Област в непосредствена близост“, така че да се добави позоваване на официалния географски кодекс от 1 януари 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност за определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“.

2. Етикетиране

В глава I, раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“ от продуктовата спецификация на наименованието „Lirac“ се допълва точка 2 „Специални разпоредби“, за да се включат правилата за етикетиране на обозначението на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ съгласно условията, определени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Това обозначение трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни текстове и да бъде отпечатано с букви със същия формат и цвят като тези на наименованието, при което размерът му не трябва да надвишава две трети от размера на наименованието.

Това изменение е отразено в точка „Допълнителни изисквания — Етикетиране“ от единния документ.

3. Задължения за подаване на декларации

Глава II от продуктовата спецификация на наименованието „Lirac“ се актуализира, за да може задълженията за подаване на декларация от операторите пред органа за защита и управление да се приведат в съответствие с изискванията на плана за контрол на наименованието.

Тази актуализация не засяга единния документ.

4. Позоваване на контролния орган

В глава III от продуктовата спецификация се актуализира раздел II „Позоваване на контролния орган“, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт за произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование (наименования)**

Lirac

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Сухи тихи червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът на червените вина е много интензивен и тъмен. Ароматът се състои от сложни ухания на повече или по-малко зрели червени или черни плодове, понякога готвени, с нотки на пикантни подправки и кожа. Вкусът е богат и балансиран, с мощни и заоблени танини. Тези вина са особено подходящи за стареене.

На етап опаковане вината отговарят на следните критерии:

— минимално естествено алкохолно съдържание 12,5 обемни %;

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 4 g/l, ако естественото алкохолно съдържание е ≤ 14 обемни %;

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 3 g/l, ако естественото алкохолно съдържание е > 14 обемни %;

— съдържание на ябълчна киселина ≤ 0,4 g/l;

— изменена интензивност на цвета (DO 420 nm + DO 520 nm +DO 620 nm) ≥ 6;

— общ полифенолен индекс (OD 280 nm) ≥ 40.

По отношение на другите аналитични критерии при вината се спазват пределните стойности, определени в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 14,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 16,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Сухи тихи розови вина (розе)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе, произведени главно чрез изтичане на гроздовия сок преди ферментация (т.нар. saignée), също са с богат и баласиран вкус, плодови, с аромати на зрели червени плодове. Отличават се със своята свежест и заобленост.

На етап опаковане вината отговарят на следните критерии:

— минимално естествено алкохолно съдържание 12 обемни %;

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 4 g/l, ако естественото алкохолно съдържание е ≤ 14 обемни %;

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 3 g/l, ако естественото алкохолно съдържание е > 14 обемни %;

По отношение на другите аналитични критерии при вината се спазват пределните стойности, определени в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 16,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. Сухи тихи бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина са с богат вкус и с флорални аромати, белязани от гарига и аромати на бели плодове. Характеризират се с дълга и приятна ароматна устойчивост.

На етап опаковане вината отговарят на следните критерии:

— минимално естествено алкохолно съдържание 12 обемни %;

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 4 g/l, ако естественото алкохолно съдържание е ≤ 14 обемни %;

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 3 g/l, ако естественото алкохолно съдържание е > 14 обемни %;

По отношение на другите аналитични критерии при вината се спазват пределните стойности, определени в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 16,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Междуредие и разстояние между растенията

Агротехническа практика

Междуредието е ≤ 2,50 m. На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,50 m^2. Разстоянието между растенията в реда варира между 0,80 и 1,25 m.

2. Резитба на лозите

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с къса резитба (чашовидна формировка или формировка кордон Роая), с най-много 6 къси плодни пръчки на растение. На всяка къса плодна пръчка има най-много 2 пъпки; периодът на формиране на кордон Роая е максимум 2 години.

Сортът Viognier B може да бъде подрязван:

— било с резитба по метода единичен Гюйо, с най-много 8 пъпки на дългата плодна пръчка и 1 или 2 къси плодни пръчки с най-много 2 пъпки;

— било с резитба по метода двоен Гюйо, с най-много 6 пъпки на всяка дълга плодна пръчка и 1 или 2 къси плодни пръчки с най-много 2 пъпки.

3. Напояване

Агротехническа практика

Напояването може да бъде разрешено.

4. Агротехническа практика

Забранява се мулчирането с пластмасово покритие.

Забранява се всякаква съществена промяна на релефната морфология и на естествената последователност на почвените слоеве в парцелите, предназначени за производство на контролираното наименование за произход.

5. Специфична енологична практика

Не се допуска използването на парчета дърво.

Използването на активен въглен за енологична употреба е забранено за производството на вина розе.

Освен горепосочената разпоредба, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на европейско равнище и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

6. Специални условия за беритба и транспортиране на гроздето

Агротехническа практика

Сортирането на гроздето е задължително. Прави се или в лозето, или в избата, като е необходимо специфично оборудване.

При транспортиране на реколтата теглото на транспортираното грозде е ограничено до 4 000 kg на контейнер.

5.2. *Максимални добиви*

43 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Gard въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Винени сортове грозде**

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N — Monastrell

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N — Shiraz

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките:**

8.1. *Природни и човешки фактори, които допринасят за връзката*

С изглед към десния бряг на Рона, в сърцето на района „Côte du Rhône“ в Gard — люлката на едноименното контролирано наименование за произход, географският район на контролираното наименование за произход „Lirac“ се състои от тераси и хълмове, които се простират от североизток на югозапад, успоредно на оста на реката. Този район се намира между Рона и варовиковия релеф, покрит с гарига. Лозето се простира върху обособени парцели на четири общини в департамент Gard: Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas и Saint-Laurent-des-Arbres, на надморска височина между 50 и 200 m.

Климатът е средиземноморски, под влиянието на мистрала, с намалени годишни валежи, под 700 mm. Количеството слънчево греене е голямо (2 700 часа годишно), особено през лятото през периода на зреене на гроздето. Мистралът — силен студен и сух северен вятър, духа средно 180 дни в годината.

На високите тераси са се формирали червени глинести почви с едри валцувани камъчета (тераса от вилафранкския период), които отстъпват място на льосови или скелетни глинесто-варовикови почви (рендзини) по хълмовете и по-ниските склонове. Всички тези почви се характеризират със своята чувствителност към лятно засушаване.

Контролираното наименование за произход „Lirac“ е официално признато с указ от 14 октомври 1947 г. Това контролирано наименование за произход е първото сред „Crus des Côtes du Rhône“, което може да произвежда трите цвята вина — червени, розе и бели.

През 2009 г. лозята се простират на площ от 750 ha, а средното годишно производство възлиза на 20 000 hl. Това производство, осигурявано от около петдесет оператори, включва главно червени вина (80 % от производството) и вина розе (11 % от производството).

8.2. *Причинно-следствени взаимодействия*

Взаимодействието между благоприятните природни фактори, практиките, споделени от общността на производителите, и факторите на местното икономическо развитие е позволило да се открояят оригиналният характер и типичните особености, свързани със землището на вината „Lirac“.

Така практиките по смесване на гроздето намират своя естествен израз върху всеки от основните видове почви, които се намират в парцелите, внимателно определени за производството на трите цвята вина. Това ноу-хау е довело до засаждането на белите сортове грозде на парцели с варовикови почви, които са отлични за производството на бели вина, а засаждането на черните сортове грозде — на парцели с по-дълбоки глинести, но въпреки това добре дренирани почви, които позволяват да се изразят силата и структурата на червените вина.

Гамата от сортове грозде, селектирани през цялата история на тези лозови масиви като пригодни да издържат на високите летни горещини, позволява на производителя да оптимизира смесването на своите реколти в зависимост от вида на почвата и изложението на всеки парцел.

Средиземноморският климат на Рона с характерното за него слънчево греене, към което се добавят слабите летни валежи, позволява добро зреене на гроздето, от което произтича и високото съдържание на захар в плодовете, благоприятстващо естественото производство на силни вина.

Мистралът — силен, студен, но сух вятър, ограничава влажността на листата и по този начин благоприятства естествената борба срещу гъбичните заболявания.

Пристанището Рокмор има голямо значение за развитието и популярността на вината. Всъщност то отдавна е отправна точка за вината от „Côte du Rhône“, предназначени за Париж, Англия и Холандия.

През XVIII век Рокмор е най-важното пристанище за търговия с вино по Рона. В него е можело да се съхраняват до 2 000 единици вино, преди да бъдат изпратени към френски или европейски градове.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2023 г.:

— Департамент Ardèche: Saint-Just;

— Департамент Drôme: Rochegude;

— Департамент Gard: Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l'Ardoise, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, SaintAndré-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, SaintLaurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, SaintNazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon;

— Департамент Vaucluse: Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides,Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumontsur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-laSorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-lesFontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

По-голяма географска единица

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да се посочва по-голямата географска единица „Cru des Côtes du Rhône“ или „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, определени в споразумението, подписано между съответните органи за защита и управление. Това обозначение трябва да бъде разположено в същото зрително поле като всички задължителни текстове и да бъде отпечатано с букви със същия формат и цвят като тези на наименованието, при което размерът му не трябва да надвишава две трети от размера на наименованието.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6a18f1f2-d1b5-420b-bdfb-a9f701721270