C/2024/5919

1.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/5919)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lirac“

PDO-FR-A0331-AM02

Datum der Mitteilung: 24.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt „IV – Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden“ der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Lirac“ werden Nummer 1 – Geografisches Gebiet – und Nummer 3 – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft – um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung vom 1. Januar 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diesen Verweis ergänzt.

2. Kennzeichnung

In Kapitel I Abschnitt „XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung“ der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Lirac“ wird Nummer 2 – Besondere Bestimmungen – ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den in der Vereinbarung zwischen den einzelnen beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen aufzunehmen. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und in Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufgedruckt sein, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

3. Meldepflichten

Kapitel II der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Lirac“ wird aktualisiert, um die Meldepflichten der Akteure gegenüber der Schutz- und Verwaltungsvereinigung mit dem Kontrollplan für die Bezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

4. Verweis auf die Kontrollstelle

Kapitel III Abschnitt II – Verweise auf die Kontrollstelle – der Produktspezifikation wird aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer Drittstelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des Institut national de l’origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lirac

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1 Wein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Stille, trockene Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Farbe der Rotweine ist sehr intensiv und dunkel. Das Bukett ist durch komplexe Aromen von mehr oder weniger überreifen roten oder schwarzen Früchten, die bisweilen an gekochte Früchte erinnern, sowie von Gewürz- und Ledernoten geprägt. Am Gaumen sind die Weine vollmundig und ausgewogen mit kräftigen und runden Tanninen. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Alterungsfähigkeit aus.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Weine folgende Merkmale auf:

— einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % vol,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l bei einem natürlichen Alkoholgehalt von maximal 14 %,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l bei einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 %,

— einen Gehalt an Apfelsäure von höchstens 0,4 g/l,

— eine modifizierte Farbintensität (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm) von mindestens 6,

— einen Gesamtpolyphenolindex (OD 280 nm) von mindestens 40.

In Bezug auf die übrigen Analysekriterien entsprechen die Weine den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 16,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. Stille, trockene Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Auch die Roséweine, die überwiegend durch das Saignée-Verfahren gewonnen werden, sind vollmundige, ausgewogene und fruchtbetonte Weine mit Aromen von reifen roten Früchten. Sie zeichnen sich durch ihre Frische und ihren runden Geschmack aus.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Weine folgende Merkmale auf:

— einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l bei einem natürlichen Alkoholgehalt von maximal 14 %,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l bei einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 %.

In Bezug auf die übrigen Analysekriterien entsprechen die Weine den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 16,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. Stille, trockene Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind vollmundig und weisen blumige Aromen, akzentuiert durch Noten von Garrigue (mediterrane Strauchheide), sowie Aromen von weißen Früchten auf. Sie zeichnen sich durch einen langen und angenehmen aromatischen Abgang aus.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Weine folgende Merkmale auf:

— einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l bei einem natürlichen Alkoholgehalt von maximal 14 %,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l bei einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 %.

In Bezug auf die übrigen Analysekriterien entsprechen die Weine den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 16,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Abstand zwischen Rebzeilen und Rebstöcken

Anbauverfahren

Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 2,50 m. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss zwischen 0,80 m und 1,25 m betragen.

2. Rebschnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden kurz geschnitten (Gobelet- oder Cordon-de-Royat-Schnitt), sodass höchstens 6 Zapfen am Stock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens 2 Augen. Der Zeitraum für die Ausbildung des Kordons ist auf 2 Jahre begrenzt.

Die Rebsorte Viognier B kann wie folgt beschnitten werden:

— entweder im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens 8 Augen an dem Strecker und 1 oder 2 Zapfen mit jeweils höchstens 2 Augen

— oder im doppelten Guyot-Schnitt mit höchstens 6 Augen an jedem Strecker und 1 oder 2 Zapfen mit jeweils höchstens 2 Augen.

3. Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist zulässig.

4. Anbauverfahren

Das Abdecken mit Kunststofffolie ist verboten.

Wesentliche Änderungen der Morphologie des Reliefs und der natürlichen Bodensequenz der Parzellen, die für die Erzeugung von Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung genutzt werden, sind verboten.

5. Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Verwendung von önologischer Holzkohle verboten.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen erfüllen, die sich aus den EU-Rechtsvorschriften und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergeben.

6. Besondere Bestimmungen für die Ernte und den Transport des Leseguts

Anbauverfahren

Das Sortieren des Leseguts ist vorgeschrieben. Es wird entweder am Rebstock oder im Weinkeller durchgeführt, wobei eine spezielle Ausrüstung nachzuweisen ist.

Beim Transport der Ernte ist das Gewicht des beförderten Leseguts auf 4 000 kg je Traubenwagen begrenzt.

5.2. *Höchsterträge*

43 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese sowie die Bereitung und der Ausbau der Weine erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gard, auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2023: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Carignan N

Cinsault N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Natürliche und menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Lirac“ liegt am rechten Ufer der Rhône, inmitten des Gebiets „Côte du Rhône“ im Departement Gard, der „Wiege“ der gleichnamigen kontrollierten Ursprungsbezeichnung, und umfasst Terrassenlagen und Hänge, die parallel zur Achse des Flusses von Nordosten nach Südwesten verlaufen. Es befindet sich zwischen der Rhône und dem von Garrigue bedeckten Kalksteinrelief. Das Weinbaugebiet erstreckt sich über die abgegrenzten Parzellen von vier Gemeinden im Departement Gard – Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas und Saint-Laurent-des-Arbres – in einer Höhe von 50 m bis 200 m.

Das Klima ist mediterran und vom Einfluss des Mistrals geprägt. Die jährliche Niederschlagsmenge fällt mit weniger als 700 mm gering aus. Die Sonneneinstrahlung ist hoch (2 700 Stunden pro Jahr), insbesondere im Sommer während der Traubenreife. Der Mistral, ein starker kalter und trockener Nordwind, weht an durchschnittlich 180 Tagen pro Jahr.

Auf den höher gelegenen Terrassen haben sich rote Tonböden mit großem Geröllkies (Terrassen aus dem Villafranchium) gebildet, auf die an den Hängen und unteren Hangenden skelettreiche Löss- oder Ton-Kalksteinböden (Rendzina-Böden) folgen. Es ist charakteristisch für diese Böden, dass sie gegenüber sommerlicher Trockenheit empfindlich sind.

Die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Lirac“ erfolgte durch das Dekret vom 14. Oktober 1947. Diese kontrollierte Ursprungsbezeichnung ist die erste der „Crus des Côtes du Rhône“, unter deren Namen Weine aller drei Farben – Rot-, Rosé- und Weißweine – erzeugt werden können.

Im Jahr 2009 umfasste das Weinanbaugebiet eine Fläche von 750 ha mit einer Jahresproduktion von etwa 20 000 hl. Diese Jahresmenge, die von etwa 50 Akteuren erzeugt wird, umfasst im Wesentlichen Rotweine (80 % der Erzeugung) und Roséweine (11 % der Erzeugung).

8.2. *Wechselwirkungen zwischen den Einflüssen*

Das Wechselspiel zwischen günstigen natürlichen Einflüssen, den gemeinsamen Gepflogenheiten der Erzeugergemeinschaft und den lokalen wirtschaftlichen Entwicklungsfaktoren hat es ermöglicht, die Originalität und die terroirbedingte Typizität der Weine mit der g. U. „Lirac“ zu identifizieren.

So offenbart die Praxis des Verschneidens von Trauben die natürlichen Ausdruckformen aller großen Bodentypen, die auf den für die Erzeugung der Weine in den drei Farben genau abgegrenzten Parzellen vorhanden sind. Das Know-how hat dazu geführt, dass weiße Rebsorten auf Parzellen mit für die Erzeugung von Weißweinen ideal geeigneten Kalksteinböden und blaue Rebsorten auf Parzellen mit tieferen, aber dennoch gut entwässerten Tonböden angepflanzt werden, die es ermöglichen, die Zugkraft und die Struktur der Rotweine zum Ausdruck zu bringen.

Dank der Vielfalt der Rebsorten, die im Laufe der Geschichte dieses Weinbaugebiets aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit gegen sommerliche Hitze ausgewählt wurden, können die Erzeuger ihre Cuvées entsprechend dem Bodentyp und der Hangrichtung der jeweiligen Parzelle optimieren.

Das mediterrane Rhône-Klima sorgt durch die Sonneneinstrahlung, die dieses Klima prägt und durch die geringe Niederschlagsmenge im Sommer verstärkt wird, für eine gute Traubenreife. Dies führt zu einem hohen Zuckergehalt der Beeren, der die natürliche Erzeugung großzügiger Weine begünstigt.

Der Mistral, ein starker, kalter, aber trockener Wind, begrenzt die Feuchtigkeit des Laubwerks, was die natürliche Bekämpfung von Pilzkrankheiten unterstützt.

Der Hafen von Roquemaure war ein treibender Faktor für die Entwicklung und den Bekanntheitsgrad der Weine. Lange Zeit wurden die „Côte du Rhône"-Weine nämlich von dort nach Paris, England und Holland verschifft.

Im 18. Jahrhundert war Roquemaure der bedeutendste Hafen für den Weinhandel an der Rhône. Dort konnten bis zu 2 000 Fässer Wein gelagert werden, bevor sie in französische oder europäische Städte verschifft wurden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2023 die folgenden Gemeinden:

— Departement Ardèche: Saint-Just,

— Departement Drôme: Rochegude,

— Departement 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, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, 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,

— Departement 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-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, 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.

Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Vereinbarung zwischen den einzelnen beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Nutzungsbedingungen die größere geografische Einheit „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und in Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufgedruckt sein, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Link zur Produktspezifikation

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