C/2024/5919

1.10.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/5919)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lirac»

PDO-FR-A0331-AM02

Fecha de comunicación: 24.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Lirac», la sección IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», apartado 1 «Zona geográfica» y apartado 3 «Zona de proximidad inmediata» se completan sin introducir cambios, para añadir la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completa con esta referencia el punto «zona geográfica» y el punto «Condiciones adicionales: zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. Etiquetado

El capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Lirac» se completa en el punto «XII — Normas de presentación y etiquetado» — punto 2.º) Disposiciones particulares — para incorporar las normas de etiquetado de la mención de la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los distintos organismos reguladores implicados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Esta modificación se recoge en la sección «Condiciones adicionales - Etiquetado» del documento único.

3. Obligaciones de declaración

El capítulo II del pliego de condiciones de la denominación «Lirac» se actualiza para adaptar las obligaciones de declaración de los operadores al organismo regulador al plan de control de la denominación.

Esta actualización no afecta al documento único.

4. Referencia a la estructura de control

En el capítulo III del pliego de condiciones, la sección II. Referencias a la estructura de control, se actualiza para aclarar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado que realiza un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia en el que el INAO haya delegado esa función.

Esta actualización no afecta al documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Lirac

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1 Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el del código NC 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vinos tintos tranquilos secos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El color de los vinos tintos es muy intenso y oscuro. En nariz, presentan aromas complejos de frutos rojos o negros más o menos evolucionados, a veces cocidos, con notas especiadas y de cuero. Son amplios y equilibrados en boca, con taninos potentes y redondos. Son vinos especialmente aptos para el envejecimiento.

En la fase de envasado, los vinos cumplen los siguientes criterios:

— un grado alcohólico volumétrico natural mínimo (GAVN) del 12,5 %;

— contenido en azúcares fermentables ≤ 4 g/L si GAVN ≤ 14 %,

— contenido en azúcares fermentables ≤ 3 g/L si GAVN > 14 %.

— un contenido de ácido málico ≤ 0,4 g/l;

— intensidad colorante modificada (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) ≥ 6

— un índice de polifenoles totales (DO 280nm) ≥ 40.

Los demás criterios analíticos respetan los límites fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 14,5

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. Vinos rosados tranquilos secos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados, que se obtienen mayoritariamente a partir del sangrado, son también vinos amplios y equilibrados, afrutados con aromas de frutos rojos maduros. Se distinguen por su frescura y redondez.

En la fase de envasado, los vinos cumplen los siguientes criterios:

— un grado alcohólico volumétrico natural mínimo (GAVN) del 12 %;

— contenido en azúcares fermentables ≤ 4 g/L si GAVN ≤ 14 %,

— contenido en azúcares fermentables ≤ 3 g/L si GAVN > 14 %.

Los demás criterios analíticos respetan los límites fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 14

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. Vinos blancos tranquilos secos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos son amplios, con aromas florales marcados por la garriga y los aromas de frutas blancas. Se caracterizan por su larga y agradable persistencia aromática.

En la fase de envasado, los vinos cumplen los siguientes criterios:

— un grado alcohólico volumétrico natural mínimo (GAVN) del 12 %;

— contenido en azúcares fermentables ≤ 4 g/L si GAVN ≤ 14 %,

— contenido en azúcares fermentables ≤ 3 g/L si GAVN > 14 %.

Los demás criterios analíticos respetan los límites fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 14

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Separación entre hileras y entre cepas

Práctica de cultivo

La separación entre las hileras es ≤ 2,50 metros. Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. La separación entre las cepas de una misma hilera debe estar comprendida entre 0,80 y 1,25 metros.

2. Poda de las vides

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta (conducción en vaso o en cordón de Royat), con un máximo de seis pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas. El período de implantación del cordón de Royat se limita a dos años.

La variedad viognier B puede podarse:

— bien en poda Guyot simple con un máximo de ocho yemas francas en el sarmiento y uno o dos pulgares con dos yemas francas como máximo;

— bien en poda Guyot doble con un máximo de seis yemas francas en cada sarmiento y uno o dos pulgares con dos yemas francas como máximo.

3. Riego

Práctica de cultivo

Se puede autorizar el riego.

4. Práctica de cultivo

Está prohibido el acolchamiento con plástico.

Se prohíbe toda modificación sustancial de la morfología del relieve y de la secuencia edafológica natural de las parcelas destinadas a la producción de la denominación de origen controlada.

5. Práctica enológica específica

Se prohíbe el uso de trozos de madera.

Queda prohibida la utilización de carbones para fines enológicos en la elaboración de los vinos rosados.

Además de la disposición anterior, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a por la normativa europea y el Código Rural y de Pesca Marítima.

6. Disposición especial sobre la vendimia y el transporte de las uvas

Práctica de cultivo

La clasificación de las uvas es obligatoria. Se realiza bien directamente en los viñedos, bien en las bodegas, mediante equipos específicos.

En el transporte de la cosecha, el peso de las uvas transportadas no puede rebasar 4 000 kilogramos por remolque.

5.2. *Rendimientos máximos*

43 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento del Gard, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cariñena N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Garnacha N

Garnacha blanca B

Garnacha gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Factores naturales y humanos que contribuyen al vínculo*

En las laderas altas de la margen derecha del Ródano, en el corazón de la «Côte du Rhône» del departamento de Gard, cuna de la denominación de origen controlada del mismo nombre, la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Lirac» está conformada por terrazas y laderas que se extienden del nordeste al sudoeste en paralelo con el eje del río. Esta zona se inscribe entre el Ródano y el relieve calizo cubierto por la garriga. Los viñedos se extienden em parcelas delimitadas de cuatro municipios del departamento de Gard: Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas y Saint-Laurent-des-Arbres, a una altitud comprendida entre 50 y 200 metros.

El clima es mediterráneo con influencia del Mistral, con pluviometría anual reducida (inferior a 700 milímetros). La insolación es elevada (2 700 horas al año), especialmente en verano coincidiendo con la etapa de maduración de las uvas. El Mistral, fuerte viento del norte frío y seco, sopla por término medio 180 días al año.

En las terrazas altas, se desarrollan suelos arcillosos rojos con grandes cantos rodados (terraza del Villafranquiense), a los que se suceden suelos arcilloso-calcáreos loésicos o esqueléticos (rendziniformes) en las laderas y en las partes inferiores de las pendientes. Todos estos suelos se caracterizan por su sensibilidad a la sequía estival.

El reconocimiento de la denominación de origen controlada «Lirac» quedó plasmado en el Decreto de 14 de octubre de 1947. Esta denominación de origen controlada es la primera de las «Crus des Côtes du Rhône» en conseguir elaborar los tres colores de vinos: tintos, rosados y blancos.

En 2009, el viñedo abarcaba una superficie de 750 hectáreas con una producción media anual de unos 20 000 hectolitros. Esta producción, realizada por unos cincuenta operadores, comprende esencialmente vinos tintos (80 % de la producción) y rosados (11 % de la producción).

8.2. *Interacciones causales*

La interacción entre los factores naturales favorables, las prácticas compartidas por la comunidad de productores y los factores económicos locales de desarrollo ha redundado en la originalidad y tipicidad vinculada al terruño de los vinos de «Lirac».

Así, la práctica de las mezclas de uvas es un reflejo natural de los principales tipos de suelo presentes en las parcelas, que se han delimitado cuidadosamente para permitir la producción de vinos de los tres colores. El saber hacer ha guiado la plantación de variedades de uva blanca en parcelas con suelos calizos, ideales para la producción de los vinos blancos, y de las de uva tinta en parcelas con suelos arcillosos más profundos, pero con buen drenaje, que permiten así expresar la potencia y la estructura de los vinos tintos.

La diversidad de las variedades, seleccionadas a lo largo de la historia de estos viñedos por su capacidad de resistir al fuerte calor estival, permite al productor optimizar las mezclas de los vinos de base en función de los tipos de suelo y de la exposición de cada parcela.

El clima el Ródano, de carácter mediterráneo, permite una buena maduración de las uvas gracias a su insolación típica y a la escasez de precipitaciones en verano, lo que redunda en un alto contenido de azúcar de las bayas y, por ende, a la producción natural de vinos generosos.

El Mistral, un viento violento, frío pero seco, limita la humedad de las hojas, lo que favorece el control natural de las enfermedades criptogámicas.

El puerto de Roquemaure ha desempeñado un papel importante en el desarrollo y la notoriedad de estos vinos. Durante mucho tiempo fue, en efecto, el punto de partida de los vinos de la «Côte du Rhône» que se enviaban a París, Inglaterra y Holanda.

En el siglo XVIII, Roquemaure fue el puerto más importante del Ródano en lo que al comercio del vino se refiere. En él podían almacenarse hasta 2 000 contenedores de vino antes de su embarque hacia otras ciudades de Francia o europeas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023, que se indican a continuación:

— Departamento de Ardèche: Saint-Just;

— Departamento de Drôme: Rochegude;

— Departamento de 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;

— Departamento de 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.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône», según las condiciones de utilización especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos reguladores implicados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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