C/2024/5919

1.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/5919)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Lirac”

PDO-FR-A0331-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 24.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Nimityksen ”Lirac” tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” ja 3 alakohtaa ”Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue” muutetaan lisäämällä viittaus 1. tammikuuta 2023 voimassa olleeseen viralliseen geokoodiluetteloon.

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteelliseen alueeseen voidaan viitata käyttäen Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (Institut national de la statistique et des études économiques, INSEE) julkaisemaa vuoden 2023 virallista geokoodiluetteloa ja varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Sama viittaus lisätään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Maantieteellinen alue” ja kohtaan ”Lisäedellytykset – Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue”.

2. Merkinnät

Nimityksen ”Lirac” tuote-eritelmän I luvun XII kohdan ”Esillepanoa ja merkintöjä koskevat säännöt” alakohtaa 2 ”Erityismääräykset” täydennetään. Se sisältää nyt suurempaan maantieteelliseen yksikköön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” viittaamista koskevat merkintäsäännöt, jotka on määritetty asianomaisten edunvalvonta- ja hallintoelinten allekirjoittamassa sopimuksessa. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Tämä muutos lisätään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset – Merkinnät”.

3. Ilmoitusvelvollisuudet

Nimityksen ”Lirac” tuote-eritelmän II lukua ajantasaistetaan: toimijoiden velvollisuudet tehdä ilmoituksia edunvalvonta- ja hallintoelimelle yhdenmukaistetaan nimityksen valvontasuunnitelman kanssa.

Ajantasaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Valvontaelintä koskevat tiedot

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” ajantasaistetaan täsmentämällä, että tuote-eritelmän noudattamista koskevat tarkastukset on tehtävä hyväksytyn valvontasuunnitelman mukaisesti ja tarkastukset toteuttaa valvontaviranomaisen (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) valtuuttama kolmas osapuoli toimesta, joka antaa takeet pätevyydestä, puolueettomuudesta ja riippumattomuudesta.

Ajantasaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Lirac

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Kuivat hiilihapottomat punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinien väri on erittäin voimakas ja tumma. Tuoksussa on erikypsyisten ja kypsennettyjen punaisten tai tummien marjojen ja hedelmien monivivahteisia aromeja sekä mausteisia ja nahkaisia vivahteita. Viinit ovat suutuntumaltaan runsaita ja tasapainoisia, ja niissä on voimakkaita pyöreitä tanniineja. Nämä viinit soveltuvat erityisen hyvin kypsytettäviksi.

Pakkaushetkellä viinit täyttävät seuraavat vaatimukset:

— luonnollinen alkoholipitoisuus vähintään 12,5 %

— käymiskykyisten sokereiden määrä ≤ 4 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ≤ 14 %

— käymiskykyisten sokereiden määrä ≤ 3 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus > 14 %

— omenahappopitoisuus ≤ 0,4 g/l

— muutettu väri-intensiteetti (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) ≥ 6

— polyfenoleja yhteensä (OD 280 nm) ≥ 40.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 14,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 16,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. Kuivat hiilihapottomat roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinit valmistetaan pääosin vuodatusmenetelmällä (*saignée*). Ne ovat runsaita ja tasapainoisia, ja niissä on kypsien punaisten marjojen ja hedelmien aromeja. Niille on tunnusomaista raikkaus ja pyöreys.

Pakkaushetkellä viinit täyttävät seuraavat vaatimukset:

— luonnollinen alkoholipitoisuus vähintään 12 %

— käymiskykyisten sokereiden määrä ≤ 4 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ≤ 14 %

— käymiskykyisten sokereiden määrä ≤ 3 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus > 14 %.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 14

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 16,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. Kuivat hiilihapottomat valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit ovat runsaita, ja niissä on garrigue-pensaikkoon vivahtavia kukkaisia aromeja ja valkoisten hedelmien tuoksua. Ne tunnetaan pitkistä ja miellyttävän viipyilevistä aromeistaan.

Pakkaushetkellä viinit täyttävät seuraavat vaatimukset:

— luonnollinen alkoholipitoisuus vähintään 12 %

— käymiskykyisten sokereiden määrä ≤ 4 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ≤ 14 %

— käymiskykyisten sokereiden määrä ≤ 3 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus > 14 %.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 14

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 16,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Köynnösrivien ja köynnösten välinen etäisyys

Viljelymenetelmä

Köynnösrivien välinen etäisyys on ≤ 2,50 metriä. Kullakin köynnöksellä on enintään 2,50 neliömetriä maa-alaa. Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,80–1,25 metriä.

2. Viiniköynnöksen leikkaaminen

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan kannusleikkauksella (Goblet- tai Royat-leikkaus) siten, että niihin jää enintään kuusi kannusversoa. Kussakin kannusversossa on enintään kaksi silmua. Royat-leikkaustavassa muotoilujakso on enintään kaksi vuotta.

Viognier B -lajikkeen viiniköynnökset voidaan leikata

— joko yksinkertaisella Guyot-menetelmällä, jolloin köynnökseen jätetään yksi enintään kahdeksansilmuinen oksa ja yksi tai kaksi enintään kaksisilmuista kannusversoa

— tai kaksinkertaisella Guyot-menetelmällä, jolloin köynnökseen jätetään kaksi enintään kuusisilmuista oksaa ja yksi tai kaksi enintään kaksisilmuista kannusversoa.

3. Kastelu

Viljelymenetelmä

Keinokastelu voidaan sallia.

4. Viljelymenetelmä

Muovikatteiden käyttö on kielletty.

Suojatun alkuperänimityksen viinien tuotantoon tarkoitettujen lohkojen pinnanmuotojen ja maaperän luonnollisten kerrostumien kaikenlainen merkittävä muuttaminen on kielletty.

5. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupaloja ei saa käyttää.

Viininvalmistukseen tarkoitetun hiilen käyttö roseeviinien valmistuksessa on kielletty.

Tämän lisäksi kaikkien viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

6. Rypäleiden korjuuta ja kuljetusta koskevat erityisjärjestelyt

Viljelymenetelmä

Korjatut rypäleet on lajiteltava. Ne lajitellaan joko viiniköynnöksessä tai viininvalmistamossa sen mukaan, tarvitaanko erityisiä laitteita.

Korjattujen rypäleiden kuljetuksessa astiakohtainen enimmäispaino on 4 000 kg.

5.2 *Enimmäistuotokset*

43 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet korjataan ja viiniytetään ja viinit valmistetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2023 virallisen geokoodiluettelon mukaan seuraavat Gardin departementin kunnat: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas ja Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät*

Suojatun alkuperänimityksen ”Lirac” maantieteellinen alue sijaitsee Rhônen oikeanpuoleisella rannalla Gardin departementissa keskellä Côte du Rhônea. Alue muodostuu rinteistä ja penkereistä ja ulottuu koillisesta lounaaseen joen reittiä myötäillen. Se sijaitsee Rhônen ja garrigue-pensaikon peittämän kalkkikivimaaston välillä. Viinitarhojen viljelylohkot sijaitsevat 50–200 metrin korkeudessa Gardin departementin neljän kunnan, Liracin, Roquemauren, Saint-Géniès-de-Comolasin ja Saint-Laurent-des-Arbresin, alueella.

Ilmasto on välimerellinen, ja siihen vaikuttaa myös mistraali. Vuotuinen sademäärä on pieni, alle 700 millimetriä. Auringonpaistetta on runsaasti: jopa 2 700 tuntia vuodessa ja erityisesti kesällä rypäleiden kypsymisvaiheessa. Voimakas, kylmä ja kuiva pohjoistuuli mistraali puhaltaa keskimäärin 180 päivää vuodessa.

Korkeat pengermuodostelmat ovat syntyneet Villafranca-vaiheessa. Niiden maaperä on punaista savimaata, jossa on suuria vierinkiviä. Rinteillä ja alemmilla alueilla maaperä on lohkareista lössimaata tai savi- ja kalkkipitoista maata (rendzina). Kaikille näille maaperille on ominaista herkkyys kesän kuivuudelle.

Tarkistettu alkuperänimitys ”Lirac” tunnustettiin virallisesti 14. lokakuuta 1947 annetulla asetuksella. Se oli ensimmäinen Crus des Côtes du Rhône -viineistä, jolla oli lupa tuottaa kolmea eriväristä viiniä: puna-, rosee- ja valkoviiniä.

Vuonna 2009 viinitarhojen pinta-ala oli 750 hehtaaria ja niiden vuotuinen tuotanto oli keskimäärin 20 000 hehtolitraa. Tuotantoa pyörittää noin 50 toimijaa. Suurin osa tuotetusta viinistä, 80 % prosenttia, on punaviinejä. Roseeviinien osuus on 11 % prosenttia.

8.2 *Syy- ja seuraussuhteet*

Hyödylliset luontoon liittyvät tekijät, tuottajayhteisön yhteiset käytännöt ja paikallisen talouden kehittämiseen liittyvät tekijät ovat vuorovaikutuksessa keskenään. Siksi Lirac-viinit tunnistetaan kasvualueelle tyypillisistä ominaispiirteistään.

Kullekin käytetylle rypälelajikkeelle löytyy ihanteellinen ympäristö viljelylohkojen tärkeimmistä maaperätyypeistä. Viljelylohkot on rajattu huolellisesti kolmen eri viinityypin tuotantoon. Paikallisen asiantuntemuksen ansiosta valkoisia rypälelajikkeita istutetaan kalkkikivimaahan, joka sopii erinomaisesti valkoviinien tuotantoon. Punaiset rypälelajikkeet istutetaan syvempään savimaahan, joka kuitenkin kuivuu hyvin. Näin saadaan aikaan runsaita ja ryhdikkäitä punaviinejä.

Näillä viinitarhoilla lajikkeet on aina valittu sen perusteella, että ne kestävät kesän kovaa kuumuutta. Koska rypälelajikkeita on paljon, tuottajat voivat valita parhaan mahdollisen sekoituksen kunkin viljelylohkon maaperän ja muiden ominaisuuksien mukaan.

Rhônen laakson välimerelliselle ilmastolle on ominaista runsas auringonpaiste. Tämä yhdessä kesän niukkojen sateiden kanssa saa rypäleet kypsymään hyvin, ja niistä valmistetuista viineistä tulee runsaan sokeripitoisuuden ansiosta täyteläisiä.

Mistraali on voimakas, kylmä ja kuiva tuuli. Se estää kosteuden kertymisen lehtiin ja tarjoaa näin luonnollisen suojan sienitauteja vastaan.

Roquemauren satamalla on ollut suuri merkitys viinien ja niiden maineen kehityksessä. Se toimi pitkän aikaa satamana, josta Côte du Rhône -viinejä kuljetettiin Pariisiin, Englantiin ja Alankomaihin.

1700-luvulla Roquemaure oli Rhônen tärkein viinikauppasatama. Sinne voitiin varastoida jopa 2 000 astiaa viiniä ennen kuin ne lastattiin kuljetettaviksi Ranskan ja muiden Euroopan maiden kaupunkeihin.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Seuraavat kunnat muodostavat vuoden 2023 virallisen geokoodin perusteella viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen:

— Ardèchen departementti: Saint-Just

— Drômen departementti: Rochegude

— Gardin departementti: 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, Saint-André-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 ja Villeneuve-lès-Avignon

— Vaclusen departementti: 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 ja Violès.

Laajempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan mainita suurempi maantieteellinen yksikkö ”Cru des Côtes du Rhône” tai ”Vignobles de la Vallée du Rhône” asianomaisten edunvalvonta- ja hallintoelinten allekirjoittamassa sopimuksessa täsmennettyjen käyttöedellytysten mukaisesti. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Linkki tuote-eritelmään

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