C/2024/5919

2024.10.1.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/5919)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Lirac”

PDO-FR-A0331-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.7.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A „Lirac” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja és „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 3. pontja módosítás nélkül kiegészült a 2023. január 1-jei hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozással.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című pontja kiegészül ezzel a hivatkozással.

2. Címkézés

A „Lirac” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezete „A kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó szabályok” című XII. szakasz 2. pontjában (Különös rendelkezések) kiegészült a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egységre utaló megjelölés címkézési szabályainak beillesztése érdekében, a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervek között létrejött megállapodásban meghatározott feltételeknek megfelelően. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint az összes kötelező megjelölésnek, és az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel kell feltüntetni oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Ezt a módosítást átvezették az egységes dokumentum „Kiegészítő feltételek – Címkézés” pontjában.

3. Nyilatkozattételi kötelezettségek

A „Lirac” eredetmegjelölés termékleírásának II. fejezetét aktualizálták annak érdekében, hogy a gazdasági szereplők érdekvédelmi és irányító szerv felé fennálló nyilatkozattételi kötelezettségei összhangban legyenek az eredetmegjelölésre vonatkozó ellenőrzési tervvel.

Ez az aktualizálás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. Hivatkozás az ellenőrző szervre

A termékleírás III. fejezetének „Hivatkozás az ellenőrző szervre” című II. szakaszát aktualizálták annak pontosítása érdekében, hogy a termékleírás betartását jóváhagyott ellenőrzési terv alapján az INAO felhatalmazásából egy olyan harmadik szervezet ellenőrzi, amely garanciákat kínál a szakmai alkalmasságára, pártatlanságára és függetlenségére.

Ez az aktualizálás nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Lirac

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. Csendes száraz vörösborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok színe nagyon intenzív és sötét. Illatukban a piros vagy fekete gyümölcsök összetett aromái jelennek meg, amelyek többé vagy kevésbé kifejlettek és olykor főtt gyümölcsre emlékeztetnek, fűszeres és bőrös jegyekkel. A szájban széles és kiegyensúlyozott borok, erős és kerek tanninokkal. Ezek a borok különösen alkalmasak az érlelésre.

A borok a palackozási szakaszban a következő kritériumoknak felelnek meg:

— térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 12,5 %

— erjeszthetőcukor-tartalom ≤ 4 g/l, ha a természetes alkoholtartalom ≤ 14 %

— erjeszthetőcukor-tartalom ≤ 3 g/l, ha a természetes alkoholtartalom > 14 %

— almasavtartalom ≤ 0,4 g/l

— módosított színintenzitás (optikai sűrűség: 420 nm + 520 nm + 620 nm) ≥ 6

— összespolifenol-index (optikai sűrűség: 280 nm) ≥ 40

Az egyéb analitikai kritériumok tekintetében a borok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14,5

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 16,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. Csendes száraz rozé borok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A főként saignée eljárással nyert rozé borok szintén testesek és kiegyensúlyozottak, érett piros gyümölcsökre emlékeztető aromákkal. Kitűnnek frissességükkel és kerekségükkel.

A borok a palackozási szakaszban a következő kritériumoknak felelnek meg:

— térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 12 %

— erjeszthetőcukor-tartalom ≤ 4 g/l, ha a természetes alkoholtartalom ≤ 14 %

— erjeszthetőcukor-tartalom ≤ 3 g/l, ha a természetes alkoholtartalom > 14 %

Az egyéb analitikai kritériumok tekintetében a borok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 16,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. Csendes száraz fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok testesek, a cserjésekre emlékeztető virágos aromákkal és a fehér gyümölcsök aromáival. Hosszú és kellemes aromatartósság jellemzi őket.

A borok a palackozási szakaszban a következő kritériumoknak felelnek meg:

— térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 12 %

— erjeszthetőcukor-tartalom ≤ 4 g/l, ha a természetes alkoholtartalom ≤ 14 %

— erjeszthetőcukor-tartalom ≤ 3 g/l, ha a természetes alkoholtartalom > 14 %

Az egyéb analitikai kritériumok tekintetében a borok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 16,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. A sorok és a tőkék közötti távolság

Művelési gyakorlat

A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter. Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,25 méter között kell lennie.

2. A szőlő metszése

Művelési gyakorlat

A szőlőt rövid metszéssel (bakműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel) metszik, tőkénként legfeljebb 6 csap meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet; a Royat-kordonművelés kialakításának időszaka legfeljebb 2 évig tarthat.

A Viognier B szőlőfajta esetében a következő metszési módok alkalmazhatók:

— egyszerű Guyot-metszés, legfeljebb 8 rüggyel a félszálvesszőn és 1 vagy 2, legfeljebb 2 rügyes csappal;

— kettős Guyot-metszés, legfeljebb 6 rüggyel a félszálvesszőn és 1 vagy 2, legfeljebb 2 rügyes csappal.

3. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés engedélyezhető.

4. Művelési gyakorlat

A talajtakaró fóliák használata tilos.

Tilos az ellenőrzött eredetmegjelöléssel védett termék előállítására szánt parcellák domborzati szerkezetének és természetes talajszekvenciájának jelentős módosítása.

5. Konkrét borászati eljárások

Fadarabokat használni tilos.

A rozé borok előállításánál a borászati faszén használata tilos.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szabályozás szintjén, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

6. A szüretre és a leszüretelt szőlő szállítására vonatkozó különleges rendelkezések

Művelési gyakorlat

A leszüretelt szőlőt szét kell válogatni. Ezt vagy a szőlőültetvényen, vagy a pincében végzik, speciális felszereléssel.

A leszüretelt szőlő szállításakor a szállított termés tömege szüretelőkocsinként legfeljebb 4 000 kilogramm lehet.

5.2. *Maximális hozamok*

hektáronként 43 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése és készítése a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján Gard megye következő településeinek területén történik: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A kapcsolathoz hozzájáruló természeti és emberi tényezők*

A „Lirac” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe a Rhône jobb partja felett, a Gard megyei „Côte du Rhône” vidékének – az azonos nevű eredetmegjelölés bölcsőjének – szívében fekszik; teraszokból és dűlőkből áll, amelyek a folyó tengelyével párhuzamosan, északkelet–délnyugati irányban húzódnak. Ez a terület a Rhône folyó és a cserjésekkel borított mészkődomborulat között helyezkedik el. A szőlőültetvények Gard megye négy településének – Lirac, Roquemaure, Saint-Génès-de-Comolas és Saint-Laurent-des-Arbres – körülhatárolt parcelláira terjednek ki, 50 és 200 méter közötti tengerszint feletti magasságon.

Az éghajlat mediterrán, amelyet a misztrál befolyásol; az éves csapadékmennyiség mérsékelt, nem éri el a 700 millimétert. A napsütéses órák száma magas (évi 2 700 óra), különösen nyáron, a szőlő érési időszakában. A hideg és száraz, erős északi szél, a misztrál évente átlagosan 180 napon fúj.

A magas teraszokon kerekre csiszolódott kövek (az úgynevezett „galets roulés”) borította vörös agyagos talajok képződtek (villafranchai terasz), amelyeket löszös talajok vagy agyagos-meszes váztalajok (rendzina talajok) követnek a dombokon és a lejtők alján. Mindezeket a talajokat a nyári aszályra való érzékenység jellemzi.

A „Lirac” ellenőrzött eredetmegjelölés elismerését az 1947. október 14-i rendelet rögzítette. Ez az ellenőrzött eredetmegjelölés az első olyan a „Cru des Côtes du Rhône” borok közül, amely alatt mindhárom színű bor – vörös-, rozé és fehérbor – készül.

2009-ben a szőlőültetvények 750 hektár területet fedtek le, amelynek éves átlagos termelése 20 000 hektoliter. Ez a mintegy 50 gazdasági szereplő által végzett termelés főként vörösborokból (a termelés 80 %-a) és rozé borokból (a termelés 11 %-a) áll.

8.2. *Ok-okozati összefüggések*

A kedvező természeti tényezők, a termelői közösség közös szokásai és a fejlődés helyi gazdasági tényezői közötti kölcsönhatás lehetővé tette a „Lirac” borok eredetiségének, a vidékhez kapcsolódó tipikus jellemzőinek azonosítását.

Ekként a szőlőtársítások gyakorlata természetes módon megmutatkozik a nagy talajtípusok mindegyikén, a borok három színének előállítása érdekében gondosan körülhatárolt parcellákon. A szaktudás által vezérelve a fehérszőlő-fajtákat a fehérborok előállításához tökéletes, meszes talajú parcellákra ültették, a fekete szőlőfajtákat pedig a mélyebb, agyagos talajú, de jó vízelvezetésű parcellákra, ami lehetővé teszi a vörösborok erejének és szerkezetének kifejeződését.

A szőlőfajták palettája, amelyet a szőlőültetvény története során azon szempontot szem előtt tartva válogattak össze, hogy ellenálljon az erős nyári hőhatásnak, lehetővé teszi a termelő számára, hogy a talajtípusnak és az egyes parcellák fekvésének megfelelően optimalizálja küvéinek házasítását.

A Rhône vidékének mediterrán éghajlata – köszönhetően a jellegzetes napsütésnek, amelyet az alacsony nyári csapadékmennyiség erősít – lehetővé teszi a szőlő jó érését, magas cukortartalmú bogyókat eredményezve, ami elősegíti, hogy természetes módon nemes borokat lehessen előállítani.

A heves, hideg, de száraz misztrál korlátozza a lombozat nedvességtartalmát, ezáltal pedig elősegíti a gombás betegségek elleni természetes védekezést.

Roquemaure kikötője fontos szerepet játszott a borok fejlődésében és hírnevében; hosszú időn át innen indultak a „Côte du Rhône" borok Párizsba, Angliába és Hollandiába.

A XVIII. században Roquemaure volt a Rhône folyón a borkereskedelem legfontosabb kikötője. Akár 2 000 darab bort is tárolni lehetett ott, mielőtt felrakodták volna a francia vagy európai városok felé tartó hajókra.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján a következő települések területét foglalja magában:

— Ardèche megye: Saint-Just;

— Drôme megye: Rochegude;

— Gard megye: 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;

— Vaucluse megye: 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-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.

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône” vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység, az érintett érdekvédelmi és irányító szervek között létrejött megállapodásban meghatározott felhasználási feltételeknek megfelelően. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint az összes kötelező megjelölésnek, és az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel kell feltüntetni oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

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