C/2024/5919

1.10.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/5919)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Lirac»

PDO-FR-A0331-AM02

Data della comunicazione: 24.7.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica e zona di prossimità immediata

Nel capitolo 1 del disciplinare della denominazione «Lirac», la sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», punto 1 («Zona geografica») e punto 3 («Zona di prossimità immediata»), è completata, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 1º gennaio 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento sia al punto «Zona geografica» che al punto «Condizioni supplementari - zona di prossimità immediata».

2. Etichettatura

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Lirac» è integrato al punto XII - Norme in materia di presentazione ed etichettatura - punto 2) Disposizioni specifiche - per includere le norme di etichettatura relative al riferimento all'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Questa modifica è riportata al punto «Condizioni supplementari - Etichettatura» del documento unico.

3. Obblighi di dichiarazione

Il capitolo II del disciplinare della denominazione «Lirac» viene aggiornato per rendere conformi al piano di controllo della denominazione gli obblighi di comunicazione degli operatori all'organismo di tutela e di gestione.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

4. Riferimento alla struttura di controllo

Nel disciplinare, il capitolo III, sezione II, Riferimenti relativi alla struttura di controllo, viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Lirac

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vini rossi tranquilli secchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il colore dei vini rossi è molto intenso e scuro. Il naso presenta aromi complessi di frutti rossi o neri più o meno sviluppati, talvolta cotti, con note speziate e di cuoio. La bocca è ampia ed equilibrata con tannini forti e rotondi. Questi vini sono particolarmente adatti all'invecchiamento.

Nella fase di confezionamento i vini presentano i seguenti criteri:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è ≤ 14 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è > 14 %;

— un tenore di acido malico ≤ 0,4 g/l;

— un'intensità di colore modificata (OS 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) ≥ 6;

— un indice dei polifenoli totali (DO 280 nm) ≥ 40.

Per gli altri criteri analitici, i vini rispettano i limiti stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) 14,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 16,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. Vini rosati tranquilli secchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Anche i vini rosati, ottenuti principalmente da salasso, sono corposi ed equilibrati, con aromi di frutti rossi maturi. Si distinguono per la loro freschezza e rotondità.

Nella fase di confezionamento i vini presentano i seguenti criteri:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è ≤ 14 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è > 14 %;

Per gli altri criteri analitici, i vini rispettano i limiti stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) 14

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 16,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

3. Vini bianchi tranquilli secchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono ampi, con aromi floreali dalle spiccate note di gariga e aromi di frutti bianchi. Sono caratterizzati da persistenza aromatica lunga e gradevole.

Nella fase di confezionamento i vini presentano i seguenti criteri:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è ≤ 14 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è > 14 %.

Per gli altri criteri analitici, i vini rispettano i limiti stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) 14

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 16,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Distanza tra i filari e i ceppi

Pratica colturale

La distanza tra i filari è inferiore o uguale a 2,50 m. Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m^2. La distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,25 metri.

2. Potatura della vite

Pratica colturale

Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di sei speroni per ceppo. Ogni sperone presenta al massimo 2 gemme. Il periodo di costituzione del cordone di Royat è limitato a 2 anni.

La varietà Viognier B può essere sottoposta:

— a potatura a Guyot semplice con un massimo di otto gemme franche sul capo a frutto e uno o due speroni aventi un massimo di due gemme franche;

— a potatura a Guyot doppio con un massimo di sei gemme franche su ciascun capo a frutto e uno o due speroni aventi un massimo di due gemme franche.

3. Irrigazione

Pratica colturale

Può essere autorizzata l'irrigazione.

4. Pratica colturale

È vietata la pacciamatura con film plastico.

È vietata qualsiasi modifica sostanziale della morfologia del rilievo e della sequenza pedologica naturale delle parcelle destinate alla produzione della denominazione di origine controllata.

5. Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico.

Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello della regolamentazione dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

6. Regime speciale per la vendemmia e il trasporto delle uve raccolte

Pratica colturale

La cernita della vendemmia è obbligatoria. Viene effettuata nella vigna o nella cantina, con attrezzature specifiche.

Durante il trasporto, il peso delle uve trasportate è limitato a 4 000 kg per benna.

5.2. *Rese massime*

43 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Gard sulla base del codice geografico ufficiale del 2023: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Fattori naturali ed umani rilevanti per il legame*

Affacciata sulla riva destra del Rodano, nel cuore della «Côte du Rhône» del Gard, culla della denominazione di origine controllata eponima, la zona geografica della denominazione di origine controllata «Lirac» è costituita da terrazze e pendii che si estendono da nord-est a sud-ovest parallelamente all'asse del fiume. Questa zona è compresa tra il Rodano e il rilievo calcareo coperto dalla gariga. I vigneti coprono le parcelle delimitate di quattro comuni del dipartimento del Gard: Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas e Saint-Laurent-des-Arbres, a un'altitudine compresa fra 50 e 200 metri.

Il clima è mediterraneo e caratterizzato dall'influenza del Mistral, con precipitazioni annue inferiori a 700 millimetri. Il soleggiamento è elevato (2 700 ore all'anno), soprattutto in estate durante il periodo di maturazione delle uve. Il Mistral, forte vento freddo e secco del nord, soffia in media 180 giorni all'anno.

Le alte terrazze presentano terreni argillosi rossi con grandi ciottoli arrotondati (terrazza villafranchiana), seguiti da suoli di loess o argillo-calcarei scheletrici (rendziniformi) sui pendii e a fondo pendio. Tutti questi suoli sono contraddistinti da una sensibilità alla siccità estiva.

Il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Lirac» è avvenuto con decreto del 14 ottobre 1947. Questa denominazione di origine controllata è la prima tra i «Crus des Côtes du Rhône» a poter produrre i tre colori dei vini, rossi, rosati e bianchi.

Nel 2009 la zona vitivinicola copriva una superficie di 750 ettari, con una produzione media annuale di 20 000 ettolitri. Questa produzione, garantita da una cinquantina di operatori, è costituita principalmente da vini rossi (80 %) e da vini rosati (11 %).

8.2. *Interazioni causali*

L'interazione tra fattori naturali favorevoli, usi condivisi dalla comunità di produttori e fattori di sviluppo economico locale ha consentito di individuare l'originalità e le caratteristiche tipiche legate al terroir dei vini «Lirac».

Le pratiche di assemblaggio delle uve trovano dunque la loro espressione naturale su ciascuno dei grandi tipi di suolo presenti sulle parcelle accuratamente delimitate per produrre i tre colori di vini. Le conoscenze tradizionali hanno guidato l'impianto dei vitigni a bacca bianca sulle parcelle con suoli calcarei, perfetti per la produzione di vini bianchi, e l'impianto dei vitigni a bacca nera su parcelle con terreni argillosi più profondi, ma comunque ben drenati, che consentono l'espressione della potenza e della struttura dei vini rossi.

L'assortimento dei vitigni, selezionati nel corso della storia di questi vigneti in base al grado di resistenza al forte calore estivo, consente al produttore di ottimizzare l'assemblaggio delle partite in funzione dei tipi di suolo e delle esposizioni di ciascuna parcella.

Il clima mediterraneo della zona del Rodano, grazie al caratteristico soleggiamento, rafforzato da scarse precipitazioni estive, consente una buona maturazione delle uve, con un elevato tenore zuccherino delle bacche che favorisce la produzione naturale di vini generosi.

Il Mistral, vento violento, freddo ma secco, limita il tenore di umidità del fogliame, favorendo in tal modo il controllo naturale delle malattie crittogamiche.

Il porto di Roquemaure ha svolto un ruolo importante per lo sviluppo e la reputazione dei vini. È infatti da tempo il punto di partenza dei vini «Côte du Rhône» verso Parigi, l'Inghilterra e l'Olanda.

Nel XVIII secolo Roquemaure era il porto più importante per il commercio del vino sul Rodano. Era possibile immagazzinarvi fino a 2 000 barili di vino prima del loro imbarco verso le città francesi o europee.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice ufficiale geografico del 2023:

— dipartimento Ardèche: Saint-Just;

— dipartimento Drôme: Rochegude;

— dipartimento del 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;

— dipartimento 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.

Unità geografica più ampia

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più grande «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni d'uso precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Link al disciplinare del prodotto

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