C/2024/5919

1.10.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/5919)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Lirac»

PDO-FR-A0331-AM02

Data da comunicação: 24.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Lirac» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* de 1 de janeiro de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

As rubricas «área geográfica» e «Condições suplementares – área de proximidade imediata» foram igualmente alteradas.

2. Rotulagem

Completou-se o ponto XII – Regras de apresentação e rotulagem – ponto 2) Disposições específicas do capítulo I do caderno de especificações da denominação «Lirac» para incorporar as regras relativas à rotulagem da menção da unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições estabelecidas na convenção assinada entre os diferentes órgãos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Esta modificação é introduzida no ponto «Condições adicionais – rotulagem» do documento único.

3. Declarações obrigatórias

Atualizou-se o capítulo II do caderno de especificações da denominação «Lirac», a fim de alinhar as obrigações declarativas dos operadores junto do órgão de defesa e de gestão com o plano de controlo da denominação.

Esta atualização não afeta o documento único.

4. Referência à entidade de controlo

Atualizou-se o capítulo III do caderno de especificações, na parte II – Referência à entidade de controlo, de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Lirac

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos tintos tranquilos secos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos têm uma cor muito intensa e escura. No nariz, apresentam aromas complexos de frutos vermelhos ou negros, mais ou menos desenvolvidos, por vezes cozidos, com notas de especiarias e de couro. Na boca, são encorpados e equilibrados, com taninos fortes e redondos. Estes vinhos são particularmente aptos ao envelhecimento.

Na fase de acondicionamento, os vinhos obedecem aos seguintes critérios:

— título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVN) de 12,5 %,

— teor em açúcares fermentáveis ≤ 4 g/l se TAVN ≤ 14 %,

— teor em açúcares fermentáveis ≤ 3 g/l se TAVN > 14 %,

— teor de ácido málico ≤ 0,4 g/l,

— intensidade de cor modificada (OS 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) ≥6,

— índice de polifenóis totais (DO 280nm) ≥40.

Relativamente aos restantes critérios analíticos, os vinhos respeitam os limites fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 14,5

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

2. Vinhos rosados tranquilos secos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados, obtidos principalmente a partir do método de sangria, são também vinhos encorpados e equilibrados, com aromas de frutos vermelhos maduros. Distinguem-se pela sua frescura e caráter redondo.

Na fase de acondicionamento, os vinhos obedecem aos seguintes critérios:

— título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVN) de 12 %,

— teor em açúcares fermentáveis ≤ 4 g/l se TAVN ≤ 14 %,

— teor em açúcares fermentáveis ≤ 3 g/l se TAVN > 14 %,

Relativamente aos restantes critérios analíticos, os vinhos respeitam os limites fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 14

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

3. Vinhos brancos tranquilos secos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos são encorpados, com aromas florais marcados pela garriga e por aromas de frutos brancos. Caracterizam-se por uma persistência aromática longa e agradável.

Na fase de acondicionamento, os vinhos obedecem aos seguintes critérios:

— título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVN) de 12 %,

— teor em açúcares fermentáveis ≤ 4 g/l se TAVN ≤ 14 %,

— teor em açúcares fermentáveis ≤ 3 g/l se TAVN > 14 %,

Relativamente aos restantes critérios analíticos, os vinhos respeitam os limites fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 14

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Distância entre linhas e entre pés

Prática de cultivo

A distância entre as linhas é ≤2,50 metros. Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 metros quadrados. A distância entre os pés de uma mesma linha varia entre 0,80 e 1,25 m.

2. Poda da vinha

Prática de cultivo

As vinhas são podadas em poda curta (em taça ou cordão de Royat) um máximo de seis talões por pé. Cada um dos talões tem, no máximo, dois olhos francos. O período de constituição do cordão Royat é limitado a 2 anos.

A casta *viognier* B pode ser podada:

— em poda Guyot simples, com um máximo de oito olhos francos por vara e um ou dois talões com um máximo de dois olhos francos, ou

— em poda Guyot dupla, com um máximo de seis olhos francos por vara e um ou dois talões com um máximo de dois olhos francos.

3. Irrigação

Prática de cultivo

A rega pode ser autorizada.

4. Prática de cultivo

É proibida a cobertura do solo com plástico.

É proibida qualquer alteração substancial da morfologia do terreno e da sequência pedológica natural das parcelas destinadas à produção da denominação de origem protegida.

5. Prática enológica específica

É proibida a utilização de pedaços de madeira.

É proibida a utilização de carvões enológicos na produção de vinhos rosados.

Além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União Europeia e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

6. Disposições específicas relativas à colheita e ao transporte das uvas

Prática de cultivo

A seleção das uvas é obrigatória. É efetuada na vinha ou na adega, desde que seja utilizado equipamento específico.

Durante o transporte da colheita, o peso da vindima transportada é limitado a 4 000 quilogramas por carga.

5.2. *Rendimentos máximos*

43 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, vinificação e elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Gard, com base no *Code officiel géographique* de 2023: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Bourboulenc B – *doucilllon-blanc*

Carignan N

Cinsaut N – *cinsault*

Clairette B

Clairette-rose R

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Fatores naturais e humanos que contribuem para a relação*

Acima da margem direita do Ródano, no coração da «Côte du Rhône» de Gard, o berço da denominação de origem controlada epónima, a área geográfica da denominação de origem controlada «Lirac» é constituída por socalcos e encostas que se estendem de nordeste a sudoeste, paralelamente ao eixo do rio. Esta zona situa-se entre o Ródano e o relevo calcário coberto pela garriga. As vinhas estendem-se sobre as parcelas delimitadas de quatro municípios do departamento de Gard: Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas et Saint-Laurent-des-Arbres, a uma altitude compreendida entre 50 e 200 metros.

O clima é mediterrânico, influenciado pelo Mistral, com uma precipitação anual reduzida, inferior a 700 milímetros. A exposição solar é elevada (2 700 horas por ano), especialmente no verão, durante o período de maturação das uvas. O Mistral, um vento forte do norte, frio e seco, sopra em média 180 dias por ano.

Nos socalcos altos, desenvolveram-se solos argilosos vermelhos com grandes calhaus rolados (terraço *villafranchien*), aos quais se sucede *loess* ou solos argilo-calcários esqueléticos (rendziniformes) nas encostas e nas bases das mesmas Todos estes solos caracterizam-se pela sua sensibilidade à seca estival.

O reconhecimento da denominação de origem controlada «Lirac» concretizou-se por decreto de 14 de outubro de 1947. Esta denominação de origem controlada é a primeira das «Crus des Côtes du Rhône» a permitir a produção das três cores de vinhos: tintos, rosados e brancos.

Em 2009, a vinha cobria uma superfície de cerca de 750 hectares, com uma produção média anual de cerca de 20 000 hectolitros. Esta produção, realizada por cerca de cinquenta operadores, consiste principalmente em vinhos tintos (80 % da produção) e rosados (11 % da produção).

8.2. *Interações causais*

A interação entre os fatores naturais favoráveis, as utilizações partilhadas pela comunidade de produtores e os fatores de desenvolvimento económico local permitiu identificar a originalidade e a tipicidade ligadas ao *terroir* dos vinhos «Lirac».

Assim, as práticas de mistura de uvas encontram a sua expressão natural em cada um dos principais tipos de solo presentes nas parcelas cuidadosamente delimitadas para a produção das três cores dos vinhos. O saber-fazer orientou assim a plantação das castas brancas para parcelas com solos calcários, ideais para a produção de vinhos brancos, e a plantação das castas tintas para parcelas com solos argilosos, mais profundos mas bem drenados, que favorecem a expressão da força e da estrutura dos vinhos tintos.

A variedade de castas, selecionadas ao longo da história desta vinha pela sua resistência ao calor intenso do verão, permite ao produtor otimizar as combinações de vinhos de base em função dos tipos de solo e das exposições de cada parcela.

O clima mediterrânico do Ródano, caracterizado pela exposição solar e pela baixa pluviosidade estival, favorece a boa maturação das uvas, resultando em elevados teores de açúcares nas bagas, o que contribui para a produção natural de vinhos generosos.

O Mistral, um vento forte, frio e seco, limita a humidade da folhagem, promovendo o controlo natural das doenças criptogâmicas.

O porto de Roquemaure desempenhou um papel importante no desenvolvimento e na reputação dos vinhos. Com efeito, tem sido desde há muito o ponto de partida dos vinhos «Côte du Rhône» para Paris, para Inglaterra e para a Holanda.

No século XVIII, Roquemaure era o porto mais importante para o comércio de vinho no Ródano, com capacidade para armazenar até 2 000 unidades de vinho antes do seu envio para cidades francesas e europeias.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é, com base no *Code officiel géographique* de 2023, constituída pelo território dos seguintes municípios:

— 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.

Unidade geográfica alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône», de acordo com as condições de utilização estabelecidas na convenção assinada pelas diferentes entidades de tutela e de gestão implicadas. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Hiperligação para o caderno de especificações

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