C/2024/5919

1.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/5919)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Lirac”

PDO-FR-A0331-AM02

Datum för meddelandet: 24 juli 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område och omedelbart närområde

I kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i produktspecifikationen för beteckningen ”Lirac” har punkt 1 ”Geografiskt område” och punkt 3 ”Omedelbart närområde” ändrats, dock enbart genom att en hänvisning till den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2023 har lagts till.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen, som ges ut av den franska nationella statistikbyrån Insee (*Institut national de la statistique et des études économiques*), och juridiskt säkerställa det geografiska områdets avgränsning.

Det sammanfattande dokumentet har kompletterats med samma hänvisning under rubrikerna ”Geografiskt område” och ”Ytterligare villkor – omedelbart närområde”.

2. Märkning

Kapitel I i produktspecifikationen för beteckningen ”Lirac” har kompletterats genom en ändring i avsnitt XII ”Regler för presentation och märkning” punkt 2 ”Särskilda bestämmelser”. I denna punkt ingår nu reglerna för märkning med den större geografiska enheten ”Vignobles de la Vallée du Rhône”, såsom dessa anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Detta uttryck måste anges i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Denna ändring har lagts till i avsnittet ”Ytterligare villkor – märkning” i det sammanfattande dokumentet.

3. Deklarationskrav

Kapitel II i produktspecifikationen för beteckningen ”Lirac” har uppdaterats genom att aktörernas skyldigheter att lämna deklarationer till producentorganisationen har anpassats till inspektionsplanen för beteckningen.

Dessa uppdateringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. Uppgifter om kontrollorganet

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen, ”Uppgifter om kontrollorganet”, har uppdaterats så att där nu specificeras att kontroller av överensstämmelse med produktspecifikationen måste utföras efter en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som ger garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende, och är utsett av den nationella inspektionsmyndigheten Inao.

Dessa uppdateringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Lirac

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Stilla torra röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har en mycket intensiv och mörk färg. Doften präglas av komplexa aromer av röda eller mörka bär i olika mognadsskeden, ibland av kokta bär, med inslag av kryddor och läder. Smaken är fyllig och balanserad med kraftfulla, avrundade tanniner. Dessa viner lämpar sig särskilt väl för lagring.

Vid buteljering ska vinerna uppfylla följande kriterier:

— En lägsta naturlig alkoholhalt på 12,5 volymprocent.

— Halt av jäsbart socker ≤ 4 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är ≤ 14 volymprocent.

— Halt av jäsbart socker ≤ 3 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är > 14 volymprocent.

— Halt av äppelsyra ≤ 0,4 gram/liter.

— Ändrad färgintensitet (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm) ≥ 6.

— Total polyfenolhalt (OD 280 nm) ≥ 40.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 14,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 16,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. Stilla torra roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna framställs främst med saignée-metoden. Även de är fylliga och balanserade viner med fruktiga aromer av mogna röda bär. De kännetecknas av sin friska och runda smak.

Vid buteljering ska vinerna uppfylla följande kriterier:

— En lägsta naturlig alkoholhalt på 12 volymprocent.

— Halt av jäsbart socker ≤ 4 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är ≤ 14 volymprocent.

— Halt av jäsbart socker ≤ 3 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är > 14 volymprocent.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 16,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. Stilla torra vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna är fylliga, med blommiga aromer som kännetecknas av dofter av örtrik garrigue-vegetation och frukter med vitt fruktkött. De utmärker sig genom sina långvariga, behagligt ihållande aromer.

Vid buteljering ska vinerna uppfylla följande kriterier:

— En lägsta naturlig alkoholhalt på 12 volymprocent.

— Halt av jäsbart socker ≤ 4 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är ≤ 14 volymprocent.

— Halt av jäsbart socker ≤ 3 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är > 14 volymprocent.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 16,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Avstånd mellan rader och stockar

Odlingsmetod

Avståndet mellan raderna ska vara ≤ 2,50 meter. Varje vinstock ska förfoga över en yta på högst 2,50 kvadratmeter. Avståndet mellan vinstockar i samma rad ska vara mellan 0,80 och 1,25 meter.

2. Beskärning

Odlingsmetod

Vinstockarna beskärs genom kortskottsbeskärning, av typen gobelet eller cordon de Royat, med högst sex beskurna grenar per stock. Varje gren får ha högst två skott. Etableringsperioden är högst två år för en beskärning av typen cordon de Royat.

Vinstockar av sorten viognier B får beskäras

— antingen med enkel guyotbeskärning med högst åtta skott på en lång gren och en eller två grenar med högst två skott,

— eller med dubbel guyotbeskärning med högst sex skott på varje lång gren och en eller två grenar med högst två skott.

3. Bevattning

Odlingsmetod

Bevattning kan tillåtas.

4. Odlingsmetod

Plantering under plast är förbjuden.

Alla större ändringar av morfologin och de naturliga jordegenskaperna hos det område där viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen odlas är förbjudna.

5. Särskilda oenologiska metoder

All användning av träspån är förbjuden.

Det är förbjudet att använda oenologiskt kol vid framställningen av roséviner.

Därutöver måste vinframställningsmetoderna uppfylla kraven i EU-lagstiftningen och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

6. Särskilda bestämmelser för skörd och transport av skördade druvor

Odlingsmetod

Det är obligatoriskt att sortera de skördade druvorna. Detta sker antingen på vinstocken eller på vineriet, beroende på om särskild utrustning krävs.

Vid transport av de skördade druvorna får vikten per behållare vara högst 4 000 kg.

5.2 *Högsta avkastning*

43 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvskörd, vinframställning och lagring sker i följande kommuner i departementet Gard, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas och Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Naturliga och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet*

Från det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lirac” kan man se ner över floden Rhônes högra strand. Området ligger mitt i ”Côte du Rhône” i departementet Gard, som är ursprunget för den skyddade beteckningen med samma namn. Området består av terrasser och sluttningar som sträcker sig från nordöst till sydväst längs med floden. Det ligger mellan Rhône och ett kalkstenslandskap med garrigue-vegetation. Vinodlingarna ligger på mellan 50 och 200 meters höjd och sträcker sig över avgränsade jordlotter i fyra kommuner i departementet Gard: Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas och Saint-Laurent-des-Arbres.

Klimatet är ett medelhavsklimat som påverkas av mistralvinden. Årsnederbörden är låg – mindre än 700 mm. Området har hela 2 700 soltimmar per år och det soliga vädret infaller särskilt på sommaren då druvorna mognar. Mistralvinden, en kraftig, kall och torr nordlig vind, blåser i genomsnitt i 180 dagar per år.

De höga terrasserna är uppbyggda på ett sätt som lokalt kallas för ”villafranchienne”: rödlera som innehåller stora ”galets roulés” (släta småstenar) med ett övre lager av lithosoler av lössjord eller lerhaltig kalkjord (rendzina) på sluttningarna och de lägre belägna områdena. Alla dessa jordar kännetecknas av känslighet för sommartorka.

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Lirac” godkändes genom ett dekret den 14 oktober 1947. Den var den första bland de ursprungsbeteckningar som klassas som ”Crus des Côtes du Rhône” som tillåter framställning av viner i tre färger: röda viner, roséviner och vita viner.

År 2009 täckte vinodlingarna en areal på 750 hektar, med en genomsnittlig årlig produktion på 20 000 hektoliter. Produktionen bedrivs av ett femtiotal aktörer. Röda viner är vanligast och utgör 80 % av den totala produktionen, medan rosévinerna står för 11 %.

8.2 *Samverkan mellan sambanden*

Ett samspel mellan gynnsamma naturliga faktorer, gemensamma metoder bland producenterna och lokala ekonomiska utvecklingsfaktorer leder till att viner med beteckningen ”Lirac” kan kännas igen genom sin originalitet och typiska karaktär som kan härledas till terroiren.

Bland de huvudsakliga jordarterna på jordlotterna går det att hitta den ideala miljön för var och en av de olika druvsorterna som används. Jordlotterna indelas noggrant för framställning av vin av de tre olika färgerna. I enlighet med lokal expertis brukar gröna druvsorter planteras på kalkjordar, som är perfekta för framställning av vita viner. Blå druvsorter planteras på djupare men ändå väldränerade lerjordar, vilket gör det möjligt att framställa kraftfulla röda viner med god struktur.

De olika druvsorterna har valts ut under historiens lopp för sin förmåga att klara av den intensiva sommarhettan. Det stora urvalet av druvsorter gör att producenterna kan finjustera sina blandningar efter varje jordlotts jordart och läge.

Medelhavsklimatet i Rhônedalen är mycket soligt. Tillsammans med den knappa nederbörden på sommaren gör detta att druvorna mognar väl och får en hög sockerhalt som naturligt leder till generösa viner.

Den kraftfulla, kalla och torra mistralvinden förhindrar att bladen blir fuktiga och motverkar därmed svampsjukdomar på ett naturligt sätt.

Hamnen i Roquemaure har spelat en viktig roll för vinernas utveckling och goda anseende. Länge var det härifrån "Côte du Rhône"-vinerna lämnade regionen för att skeppas till Paris, England och Nederländerna.

Under 1700-talet var Roquemaure den viktigaste hamnen för vinhandel längs Rhône. Där kunde upp till 2 000 behållare med vin lagras i väntan på lastning och transport till olika städer i Frankrike eller resten av Europa.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Ardèche: Saint-Just.

— Departementet Drôme: Rochegude.

— Departementet 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, 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 och Villeneuve-lès-Avignon.

— Departementet 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-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 och Violès.

Större geografisk enhet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Cru des Côtes du Rhône” eller ”Vignobles de la Vallée du Rhône” enligt de villkor för användning som anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ. Detta uttryck måste anges i samma synfält som alla de obligatoriska uppgifterna, vara tryckt med tecken med samma grafiska design och färg som beteckningen, och inte vara större än två tredjedelar av beteckningens storlek.

Länk till produktspecifikationen

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