



C/2024/5919

1.10.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/5919)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Lirac”

PDO-FR-A0331-AM02

Data przekazania informacji: 24 lipca 2024 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar geograficzny i obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

W rozdziale I pkt IV – „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” w ppkt 1 – „Obszar geograficzny” i ppkt 3 – „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa” zmieniono specyfikację produktu objętego nazwą „Lirac” jedynie w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego obowiązującego od dnia 1 stycznia 2023 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego wydawanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument uzupełniono o to odniesienie w punkcie „Obszar geograficzny”, jak również w punkcie „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

**2. Etykietowanie**

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Lirac” uzupełniono w pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania” ppkt 2 „Przepisy szczególne”. Zawiera on obecnie zasady etykietowania dotyczące stosowania nazwy większej jednostki geograficznej „Vignobles de la Vallée du Rhône” jak uściślono w umowie podpisanej między poszczególnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, i nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

Przepis ten dodano do punktu „Wymogi dodatkowe – etykietowanie” jednolitego dokumentu.

**3. Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Zaktualizowano rozdział II specyfikacji produktu objętego nazwą „Lirac”: obowiązki podmiotów w zakresie składania oświadczeń organowi ds. ochrony i zarządzania zostały dostosowane do planu kontroli nazwy.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**4. Dane organu kontrolnego**

W rozdziale III specyfikacji produktu uaktualniono pkt II „Dane organu kontrolnego” oraz, aby uściślić, że kontrolę przestrzegania specyfikacji produktu jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości), organ odpowiedzialny za kontrole.

Aktualizacja ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Lirac

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Czerwone wytrawne wina niemusujące

**ZWIĘZŁY OPIS**

Barwa win czerwonych jest bardzo intensywna i ciemna. W bukicie występują złożone aromaty czerwonych lub czarnych owoców o różnym stopniu dojrzałości, czasami gotowanych, z nutami przypraw i skóry. W smaku wina te są bogate i zrównoważone, z mocnymi, okrągłymi taninami. Wina te szczególnie dobrze nadają się do leżakowania.

W czasie pakowania wina spełniają następujące kryteria:

- minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosząca 12,5 %,
- zawartość cukrów fermentujących  $\leq 4$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 14$  %,
- zawartość cukrów fermentujących  $\leq 3$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $> 14$  %,
- zawartość kwasu jabłkowego  $\leq 0,4$  g/l,
- zmieniona intensywność barwy (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm)  $\geq 6$
- całkowita zawartość polifenoli (OD 280 nm)  $\geq 40$ .

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

**Ogólne cechy analityczne**

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14,5
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Różowe wytrawne wina niemusujące

**ZWIĘZŁY OPIS**

Wina różowe wytwarzane są głównie metodą *saignée*. Są to również pełne i zrównoważone wina o aromatach dojrzałych czerwonych owoców. Wyróżniają się one świeżością i krągłością.

W czasie pakowania wina spełniają następujące kryteria:

- minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosząca 12 %,
- zawartość cukrów fermentujących  $\leq 4$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 14$  %,
- zawartość cukrów fermentujących  $\leq 3$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $> 14$  %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

### 3. Białe wytrawne wina niemusujące

#### ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe są bogate, z nutami kwiatowymi charakterystycznymi dla garigu oraz z nutą białych owoców. Charakteryzują się długotrwałymi, przyjemnymi, utrzymującymi się aromatami.

W czasie pakowania wina spełniają następujące kryteria:

- minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosząca 12 %,
- zawartość cukrów fermentujących  $\leq 4$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 14$  %,
- zawartość cukrów fermentujących  $\leq 3$  g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $> 14$  %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

## 5. Praktyki enologiczne

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Odstępy między rzędami i między krzewami

Metoda uprawy

Odstęp między rzędami wynosi  $\leq 2,50$  metra. Powierzchnia przeznaczona dla każdego krzewu wynosi 2,50 metra kwadratowego. Odstęp między krzewami w rzędzie wynosi 0,80–1,25 metra.

## 2. Cięcie winorośli

### Metoda uprawy

Winorośl przycina się techniką cięcia krótkiego, prowadząc w formie głowy lub w formie sznura Royat i pozostawiając co najwyżej sześć czopów na krzew. Każdy czop posiada maksymalnie dwa oczka. Okres formowania sznura Royat jest ograniczony do 2 lat.

Winorośl odmiany Viognier B można przycinać:

- albo metodą jednoramiennego sznura Guyota z co najwyżej ośmioma oczkami na łozie i jednym lub dwoma czopami z co najwyżej dwoma oczkami na czopie;
- albo metodą dwuramiennego sznura Guyota z co najwyżej sześcioma oczkami na każdej łozie i jednym lub dwoma czopami z co najwyżej dwoma oczkami na czopie.

## 3. Nawadnianie

### Metoda uprawy

Można zezwolić na nawadnianie.

## 4. Metoda uprawy

Stosowanie włókniny ogrodniczej jest zabronione.

Zakazane są wszelkie istotne zmiany ukształtowania terenu oraz naturalnej sekwencji poziomów gleby na działkach przeznaczonych do produkcji wina objętego ochroną nazwą pochodzenia.

## 5. Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

W produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych.

Poza wymienionym powyżej zakazem w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

## 6. Szczególne ustalenia dotyczące zbioru i transportu zebranych winogron

### Metoda uprawy

Sortowanie zebranych winogron jest obowiązkowe. Odbywa się ono albo na winorośli, albo w piwnicy winiarskiej, w zależności od tego, czy wymagane jest specjalne wyposażenie.

Podczas transportu zebranych winogron masa na pojemnik jest ograniczona do 4 000 kg.

### 5.2. Maksymalna wydajność

43 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gard, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.: Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas i Saint-Laurent-des-Arbres.

## 7. Odmiany winorośli

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. Opis związku lub związków

### 8.1. Czynniki naturalne i ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Lirac” wznosi się nad prawym brzegiem Rodanu, w sercu „Côte du Rhône” w departamencie Gard: to tu znajduje się miejsce będące źródłosłowem chronionej nazwy. Obszar ten składa się z tarasów i stoków rozciągających się od północnego wschodu do południowego zachodu, równoległe do biegu rzeki. Znajduje się między Rodanem a terenem wapiennym pokrytym garigiem. Winnice rozciągają się na wyznaczonych działkach w czterech gminach w departamencie Gard, a mianowicie Lirac, Roquemaure, Saint-Génès-de-Comolas i Saint-Laurent-des-Arbres, na wysokości od 50 do 200 m n.p.m.

Panuje tutaj klimat śródziemnomorski, z wpływem mistralu. Roczne opady deszczu są niskie: wynoszą mniej niż 700 milimetrów. Nasłonecznienie jest duże – 2 700 godzin rocznie – zwłaszcza latem, w okresie dojrzewania winogron. Mistrzał – silny, zimny i suchy wiatr północny, wieje średnio przez 180 dni w roku.

Formację wysokich tarasów określa się lokalnie jako *villafanchienne*: czerwone gleby gliniaste, zawierające duże otoczaki (fr. *galets roulés*) pokryte są glebami szkieletowymi lub gliniasto-wapiennymi (rędzina) na zboczach i na niższych obszarach. Wszystkie te gleby charakteryzują się wrażliwością na letnie susze.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Lirac” formalnie uznano dekretem z dnia 14 października 1947 r. Była to pierwsza z „Crus des Côtes du Rhône” dopuszczona do produkcji wina w trzech kolorach: czerwonym, różowym i białym.

W 2009 r. winnice zajmowały powierzchnię 750 hektarów, a średnia roczna produkcja wynosiła 20 000 hektolitrow. Produkcja jest w rękach około 50 podmiotów. W większości są to wina czerwone, stanowiące 80 % całkowitej produkcji, a wina różowe stanowią 11 % produkcji.

### 8.2. Zależności przyczynowe

Istnieje zależność między korzystnymi czynnikami naturalnymi, współdzielonymi przez społeczność producentów rozwiązaniami oraz lokalnymi czynnikami rozwoju gospodarczego. W rezultacie wina „Lirac” można identyfikować na podstawie ich oryginalności i typowości związanych z *terroir*.

Poszczególne odmiany winorośli mogą znaleźć idealne środowisko na każdym z głównych rodzajów gleb występujących na działkach. Gleby te są dokładnie wyznaczone do produkcji trzech kolorów wina. Dzięki lokalnej wiedzy fachowej białe odmiany winorośli zwykle sadzi się na glebach wapiennych, które są idealne do produkcji win białych. Odmiany czerwone sadzi się na głębszych glebach gliniastych, które mimo to charakteryzują się dobrym odwadnianiem, co umożliwia produkcję potężnych win czerwonych o dobrej strukturze.

Przez lata działalności w winnicach tych wybierano różne odmiany ze względu na ich odporność na intensywne letnie upały. Zakres odmian winorośli pozwala producentom zoptymalizować mieszaniny w zależności od rodzaju gleby i położenia każdej działki.

Klimat śródziemnomorski w dolinie Rodanu charakteryzuje się dobrym nasłonecznieniem. W połączeniu z niewielką ilością opadów w lecie pozwala do winogronom dobrze dojrzeć i zgromadzić wysoką zawartość cukru, czego naturalnym rezultatem są hojne wina.

Mistral to silny wiatr, zimny, ale suchy. Zapobiega osadzaniu się wilgoci na liściach, a tym samym stanowi naturalny środek zwalczania chorób grzybowych.

Port Roquemaure odegrał ważną rolę w rozwoju i budowaniu renomy przedmiotowych win. Rzeczywiście przez długi czas wina „Côte du Rhône” wpływały stamtąd do Paryża, Anglii i Niderlandów.

W XVIII wieku Roquemaure był najważniejszym portem na Rodanie, jeśli chodzi o handel winem. Można tam było składować do 2 000 beczek z winem przed załadunkiem i wysyłką do miast we Francji lub innych miast w Europie.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.:

— w departamencie Ardèche: Saint-Just;

— w departamencie Drôme: Rochegude;

— w departamencie Gard: Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flux, 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, Pognadoresse, 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, Salzac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard i Villeneuve-lès-Avignon;

— w departamencie Vaucluse: Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumonts-sur-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 i Violès.

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety win objętych chronioną nazwą pochodzenia mogą określać szerszą jednostkę geograficzną „Cru des Côtes du Rhône” lub „Vignobles de la Vallée du Rhône” zgodnie z warunkami stosowania określonymi w porozumieniu podpisanym między różnymi zainteresowanymi organami ochrony i zarządzania. Określenie to musi znajdować się w tym samym polu widzenia co wszystkie napisy, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, i musi być wydrukowane taką samą czcionką, o takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano nazwę, i nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru nazwy.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-6a18f1f2-d1b5-420b-bdfb-a9f701721270](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6a18f1f2-d1b5-420b-bdfb-a9f701721270)

---