C/2024/1947

7.3.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1947)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Vaucluse“

PGI-FR-A1209-AM02

Дата на съобщението: 7.12.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Добив**

В глава I от продуктовата спецификация, в точка VI „Добив“ максималният добив на червените вина и вината розе е намален от 120 hl/ha на 100 hl/ha.

Става въпрос за отчитане на последиците от въздействието на изменението на климата върху винопроизводството в региона. Максималните добиви, записани в продуктовата спецификация, на практика вече не съответстват на добивите, установени на място, които са по-слаби поради въздействието на сушата — една от най-често срещаните последици от изменението на климата в този югоизточен регион на Франция. Групата производители е поискала да адаптира добива от лозята спрямо действителните добиви по места, за да се съхрани качеството.

Това изменение на добива засяга точка „Винопроизводствени практики — Максимални добиви“ от единния документ.

2. **Орган, отговарящ за контрола**

Изменена е глава III от продуктовата спецификация, за да се опрости точката „Орган, отговарящ за контрола“ и да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Това опростяване не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Vaucluse

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

Органолептично и аналитично описание на вината

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Защитеното географско указание „Vaucluse“ е запазено за тихи вина — червени, розе и бели.

Червените вина се получават чрез смесване на сортове. Сортовете grenache N, syrah N, merlot N, също и cabernet-sauvignon N стоят в основата на тези вина, при които общият елемент са ароматът на черни плодове и на подправки, нотките на кожа и на горчив шоколад, а също и привкусът на черен пипер. Цветът им е рубиненочервен до наситено гранатов, с виолетови отблясъци.

Използването на сортове като grenache N или cinsault N в основата на вината розе, които обикновено са с блед розово-оранжев цвят, води до получаването на вина с аромат на червени плодове.

Белите вина, често получени от сорта chardonnay B, се характеризират със свежест и минерални нотки, нотки на ябълка или на липа. Цветът им е бледожълт със зеленикави отблясъци или златист, блестящ и прозрачен.

Освен минимално действително алкохолно съдържание от най-малко 9 %, вината със защитено географско указание „Vaucluse“ имат стойности (прагови или гранични) на общото алкохолно съдържание, общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и съдържанието на общ серен диоксид, еквивалентни на определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1. Добив на бели вина

120 хектолитра от хектар

2. Добив на червени вина и вина розе

100 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вина, ползващи се от защитеното географско указание „Vaucluse“, се извършват в департамент Vaucluse.

7. **Винени сортове грозде**

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Arrufiac B — Arrufiat

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N — Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brachet N — Braquet

Brun Fourca N

Brun argenté N — Vaccarèse

Béclan N — Petit Béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Corbeau N — Douce noire

Cot N — Malbec

Counoise N

Courbu B — Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B — Cruchen

César N

Danlas B

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Franc noir de Haute-Saône N

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N — Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jacquère B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N — Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Len de l'El B — Loin de l'Oeil

Liliorila B

Listan B — Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B — Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B — Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N — Minustellu, Graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N — Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat cendré B — Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nebbiolo N

Nielluccio N — Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B — Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N — Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Poulsard N — Ploussard

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N — Aspiran noir

Rivairenc blanc B — Aspiran blanc

Rivairenc gris G — Aspiran gris

Romorantin B — Danery

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Savagnin blanc B

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Segalin N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Trousseau N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N.

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Специфични характеристики на географския район*

Департамент Воклюз, който е дал наименованието на ЗГУ „Vaucluse“, е разположен на левия бряг на река Рона, южно от оста на Рона, и е част от региона Прованс-Алпи-Лазурен бряг в югоизточната част на Франция. Той граничи с департаментите Гар (на запад), Ардеш (на северозапад), Дром (на север), Алп дьо От Прованс (на изток), Вар (за малко разстояние) и Буш дьо Рон на юг.

Административните граници на департамента Воклюз са предимно естествени, тъй като те включват река Рона на запад (от град Болен на север до вливането на река Дюранс на юг), река Калавон на изток, реките Тулуран и Ег на север. При липса на естествени граници границите са очертани или са исторически (например: кантон Valréas представлява анклав, „принадлежащ на Воклюз“, в съседния департамент Дром).

В департамента се наблюдава поразителен контраст между два вида природни области, а именно равнините и заобикалящите ги планински релефи.

Равнините (които представляват около 45 % от департамента) са разположени главно в западната част. Най-важната от тях е тази на Конта-Венесен, която чрез разширяване обхваща алувиалната равнина на река Рона, равнините на Оранж, алувиалните равнини в долината по долното течение на река Дюранс. Към тях се присъединяват като разклонения алувиалните равнини на река Дюранс (от Кавайон до Пон дьо Мирабо), на долината по долното течение на река Калавон (по течението надолу от Бомет), на долините по средното течение на реките Ег и Увез.

Релефът е доминиран от връх Ванту (1 909 m) в северната/североизточната част на департамента, който е част от верига от хребети, ориентирани в посока запад—изток. Продължение на южния склон на този „властелин“ е платото Албион или Сен Кристол (с надморска височина между 600 и 1 200 m), граничещо на юг с планинската верига Воклюз (най-висока точка: 1 256 m). Най-южният релеф, на юг от басейна на Апт, е планината Люберон с най-висока точка 1 125 m.

Преходът между равнините и планините се осигурява от релефи, обикновено скалисти, водещи началото си от самите равнини, като по този начин се подчертават топографските контрасти. Най-забележителният пример в това отношение е масивът Сюзет, където се издигат назъбените скалисти върхове на Монмирай (средна надморска височина 500 m).

От геоложка гледна точка преобладават най-вече почви с утаечен произход, датиращи от периода на триаса до кватернерния период. Следва да се отбележи съвсем незначителното изключение (в Люберон), дължащо се на наличието на лерцолит, основен скален ендогенен тип с вулканичен произход.

Департаментът обхваща две големи и ясно различими геоложки области: поречието на Рона, състоящо се от равнини, и субалпийската област Прованс на изток, съставена от релефи като връх Ванту, планината Люр, платата Албион и Сен Кристол, планинската верига Воклюз и планинския масив Люберон. Поради присъствието на мистрала поречието на Рона е изключително ветровито и създава много добри санитарни условия за борбата срещу маната и брашнестата мана. Там преобладават нови или древни алувиални наноси от реките Рона, Бас Дюранс и техните притоци (Лез, Ег, Увез, Сорг, Калавон). Субалпийската област се състои основно от поредица от много дебели пластове варовици, сред които един конкретен слой от ургонски варовици играе важна роля от гледна точка на морфологията, тектониката и хидрогеологията. В субалпийската област Прованс лозята са предпазени от воден дефицит и са подложени на полезни топлинни амплитуди.

Поради своето географско разположение департамент Воклюз е повлиян от три от четирите основни климата във Франция: средиземноморски климат в южната част, планински климат в североизточната част (планинската верига Воклюз и планинския масив Baronnies) и относително влияние на полуконтинентален климат в северозападната му част. Тези влияния обаче са смекчени от подчертано преобладаващия средиземноморски климат, което осигурява доброто опрашване на лозята.

Средногодишното слънцегреене е значително. Валежите са неравномерно разпределени през годината, относително концентрирани в есенно-зимния период. Важна роля в този климат играе мистралът — студен и сух вятър, идващ от север, със скорост на поривите, често достигаща 100 km/h. Именно той създава възможност за концентрацията на сока в плодовете в момента на зреенето им и осигурява през целия вегетативен цикъл оптимални условия за контрол на гъбичните заболявания.

8.2. *Специфична характеристика на продукта*

В началото на XXI век за вината със ЗГУ „Vaucluse“ са декларирани добиви от около 200 000 hl, от които 40 000—45 000 hl с възможност за обозначаване на района „Principauté d'Orange“ и 5 000—6 000 hl с възможност за обозначаване на района „Aigues“.

В департамента лозарството все още е тясно свързано с отглеждането на черно грозде и производството на червени вина. Това намира израз в следното средно разпределение: 45 до 50 % от произведените обеми представляват червено вино, 30 до 35 % — вино розе и 15 до 20 % — бяло вино.

Вината с посоченото ЗГУ се произвеждат от широка гама от сортове и по този начин предлагат голямо разнообразие от аромати:

— сортовете cinsault N, clairette B, bourboulenc B, като и трите произхождат от френските средиземноморски лозя,

— сортовете grenache B и grenache N, carignan N и mourvèdre N, които са с иберийски произход,

— сортовете syrah N, viognier B и в по-малка степен (като площ) — roussanne B, marsanne B, за които се счита, че произхождат от историческата френска област Дофине,

— сортът ugni B, чийто произход най-вероятно е от Тоскана.

Производителите обаче пожелали и успели да диверсифицират този сортов състав, въвеждайки още през 80-те години на миналия век нови сортове, повечето от които „признати“ на международния пазар, като cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, sauvignon B, а също vermentino B, както и по-скорошни смесени сортове със също толкова интересни характеристики като chasan B, marselan N и caladoc N. По този начин сортове червено грозде, като напр. merlot N и cabernet-sauvignon N, може да се използват при формирането на състава и структурата на вината, когато те не са специално насочени към производството на „сортови“ вина.

За вината розе все по-често се използва много кратка мацерация, като дори се прибягва до директно пресоване, с цел предлагане на вина розе с все по-бледи цветове.

Производителите предлагат също разнообразна гама от „сортови“ вина, сред които cabernet-sauvignon N, merlot N, caladoc N, marselan N, chardonnay B, roussanne B, viognier B.

Сортовете grenache N, syrah N, merlot N, също и cabernet-sauvignon N стоят в основата на червените вина, при които общият елемент са ароматът на черни плодове и на подправки, нотките на кожа и на горчив шоколад, а също и привкусът на черен пипер.

Използването на сортове като grenache N или cinsault N в основата на вината розе води до получаването на вина с аромат на червени плодове.

Белите вина, често получени от сорта chardonnay B, се характеризират със свежест и минерални нотки, нотки на ябълка или на липа.

8.3. *Причинно-следствена връзка между специфичните характеристики на географския район и специфичните характеристики на продукта*

Повече от половината от селата в департамент Воклюз изкарват прехраната си от лозята благодарение на лозарите, които са привързани към своите земи, независимо дали те са регистрирани в райони с контролирано наименование за произход или със защитено географско указание. В резултат на знанията и уменията, предавани от поколение на поколение, през годините лозарите са успели да диверсифицират своите продукти. Така във Воклюз се отрежда важно място на производството на вина със ЗГУ, а търсенето на местно равнище е високо благодарение на туризма, който е особено развит в този географски район. Известността на вината с контролирано наименование за произход, произвеждани в департамента, върви ведно с репутацията на вината със ЗГУ, признати заради разнообразието на своите аромати. Производството на вина със защитено географско указание е съсредоточено главно в основните райони на наименованията за произход „Luberon“ и „Ventoux“.

Лозята са засадени върху почви, осигуряващи добро затопляне и оптимално отводняване. Те са благоприятни за производството на качествено грозде.

Лозята също са облагодетелствани от съчетанието на различни климатични влияния, което придава на вината балансирана структура и забележителен аромат. Благодарение на силното лятно слънцегреене и подходящата светлина средиземноморският климат създава условия за доброто узряване на гроздето и доброто развитие на ароматните прекурсори. Поради близостта на планинските масиви климатът се характеризира с високи температурни амплитуди през нощта и деня, като благоприятства производството на свежи вина с плодов аромат благодарение на бавното развитие на полифенолите в гроздето. Действието на изсушаващия вятър осигурява защитата на гроздето от гъбични заболявания.

Всяка година репутацията на вината намира израз в награди от регионални и национални конкурси, като напр. Общото селскостопанско изложение (Concours général agricole) (4 златни и 5 сребърни медала през 2014 г.). Вината със ЗГУ „Vaucluse“ са отличени също на национално равнище в справочника на вината „Guide Hachette des Vins“ (55 подбрани вина, 2 вина, оценени като „coup de cœur“, 1 оценено с 3 звезди вино, 2 оценени с 2 звезди вина, 30 вина, оценени с 1 звезда, през 2013 г.), а също така и на международно равнище във „Wine Advocate Parker“ (4 вина, отбелязани в класацията за година на реколта 2007 във винения рейтинг Decanter) и справочника „Bettane et Desseauve“.

Производството на вината с географско указание е част от традицията, знанията и уменията на лозарите, които желаят — и задължително трябва — да предлагат диверсифицирана гама, отговаряща на всяко търсене на пазара.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за винификацията и производството на вина със защитеното географско указание „Vaucluse“, се състои от следните съседни на географския район (департамент Воклюз) окръзи, а именно:

на север — на границата с департамент Дром: окръг Nyons,

на изток — на границата с департамент Алп дьо От Прованс: окръг Forcalquier,

на изток — на границата с департамент Вар: окръг Brignoles,

на юг — на границата с департамент Буш дьо Рон: окръзи Arles и Aix-en-Provence,

на запад — на границата с департамент Гар: окръг Nîmes,

на северозапад — на границата с департамент Ардеш: окръг Privas.

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Защитеното географско указание „Vaucluse“ може да бъде допълвано:

с наименованията на един или повече сортове грозде,

с обозначението „primeur“ („младо“) или „nouveau“ („ново“),

с наименованието на следните по-малки географски единици съгласно условията, определени в продуктовата спецификация: „Aigues“, „Principauté d'Orange“.

Логото за ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато обозначението „Indication géographique protégée“ се заменя с традиционното наименование „Vin de Pays“ („регионално вино“).

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ea945faf-27fe-47a6-a65e-83dd7ff7fd05