C/2024/1947

7.3.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1947)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Vaucluse“

PGI-FR-A1209-AM02

Datum oznámení: 7.12.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Výnos**

V kapitole I specifikace produktu – bod VI – Výnos se maximální výnos u červených a růžových vín snižuje ze 120 na 100 hl/ha.

Snížení zohledňuje dopady klimatických změn na produkci vína v regionu. Maximální výnosy stanovené ve specifikacích již neodpovídají skutečným výnosům, které jsou v důsledku sucha nižší. Sucho je jedním z nejčastějších důsledků klimatických změn v tomto regionu na jihovýchodě Francie. Seskupení producentů si přálo přizpůsobit výnosy révy skutečným podmínkám, aby byla zachována její kvalita.

Tato změna výnosu má vliv na bod „Enologické postupy – maximální výnosy“ v jednotném dokumentu.

2. **Kontrolní orgán**

Kapitola III specifikace produktu se mění tak, aby se zjednodušil bod „Kontrolní orgán“ a upřesnilo se, že kontroly dodržování specifikace probíhají na základě schváleného plánu kontrol a provádí je třetí strana poskytující záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti, kterou pověřil institut INAO.

Toto zjednodušení nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Vaucluse

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

Organoleptický a analytický popis vín

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

STRUČNÝ POPIS

Chráněné zeměpisné označení „Vaucluse“ je vyhrazeno tichým červeným, růžovým a bílým vínům.

Červená vína jsou směsí různých odrůd. Základem těchto vín jsou odrůdy Grenache N, Syrah N, Merlot N nebo i Cabernet-Sauvignon N, jejich společným jmenovatelem jsou aromata černého ovoce, koření, tóny kůže a hořké čokolády, dokonce i pepřové tóny. Mají sytě rubínově červenou až granátovou barvu s purpurovými odlesky.

Použití odrůd, jako je Grenache N nebo Cinsault N, které mají obvykle bledě lososovou barvu, u růžových vín dodává vínům aromata červeného ovoce.

Pro bílá vína často pocházející z odrůdy Chardonnay B je charakteristická živost a mineralita a jablečné nebo lipové tóny. Mají světle žlutou barvu se zelenými a zářivými a průzračnými zlatými odlesky.

Vína s chráněným zeměpisným označením „Vaucluse“ mají kromě minimálního celkového skutečného obsahu alkoholu nejméně 9 % i celkový obsah alkoholu (prahový nebo mezní), celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého na úrovni stanovené předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Výnos u bílých vín

120 hektolitrů na hektar

2. Výnos u červených a růžových vín

100 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným označením původu „Vaucluse“ probíhají v departementu Vaucluse.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Departement Vaucluse rozkládající se na levém břehu řeky Rhôna jižně od osy řeky Rhôny, který dal název CHZO „Vaucluse“, sousedí s regionem Provence-Alpes-Côte d'Azur, jenž se nachází v jihovýchodní Francii. Hraničí s departementy Gard (na západě), Ardèche (na severozápadě), Drôme (na severu), Alpes-de-Haute-Provence (na východě), Var (velmi krátká hranice) a Bouches-du-Rhône na jihu.

Správní hranice departementu Vaucluse je z velké části přírodní, na západě ji tvoří řeka Rhôna (od města Bollène na severu po soutok s řekou Durance na jihu), na východě řeka Calavon, na severu řeky Toulourenc a Aigues. Jinak byly hranice stanoveny nebo jsou historické (například okres Valréas tvoří „vauclusienskou“ enklávu v sousedním departementu Drôme).

Departement představuje výrazný kontrast mezi dvěma typy přírodních oblastí, konkrétně nížinami a okolními horskými reliéfy.

Nížiny (přibližně 45 % departementu) se nacházejí hlavně v západní části. Největší je nížina v Comtat Venaissin, která v širším pojetí zahrnuje aluviální nížinu Rhône, nížiny Orange a aluviální nížiny dolního údolí Durance. K té přiléhají aluviální nížiny řeky Durance (z Cavaillonu do Pont-de-Mirabeau), dolního údolí řeky Calavon (před Beaumettes) a středních části údolí řek Aigues a Ouvèze.

Terénu dominuje vrchol Mont-Ventoux (1 909 m) na severu/severovýchodě departementu, který je součástí horského hřebene orientovaného ze západu na východ. Jižní svah tohoto hřebene pokračuje náhorní plošinou Albion a Saint-Christol (nadmořská výška mezi 600 a 1 200 m), na jihu lemovanou pohořím Monts de Vaucluse (nejvyšší bod: 1 256 m). Nejjižnějším terénním bodem je na jih od náhorní plošiny Apt hora Luberon dosahující 1 125 m.

Spojení mezi nížinami a horami zajišťují většinou skalnaté svahy vycházející z nížin, které zvýrazňují topografické kontrasty. Nejpozoruhodnějším příkladem je pohoří Suzette s masivem Dentelles de Montmirail (průměrná nadmořská výška 500 m).

Geologicky výrazně převládají půdy sedimentárního původu, z období od triasu po kvartér. Za pozornost stojí velmi okrajová výjimka, kterou je základní endogenní hornina vulkanického původu obsahující lherzolit (v pohoří Luberon).

Departement zahrnuje dvě velmi odlišná geologická prostředí: úval řeky Rhôny tvořený nížinami a na východě subalpínskou oblastí Provence, kterou tvoří hornaté celky jako Mont-Ventoux, hora Lure, plošiny Albion Saint-Christol, hory Vaucluse a pohoří Luberon. Úval řeky Rhôny, který je působením severního větru mistral velmi větrný, nabízí velmi dobré hygienické podmínky z hlediska patogenů moučnatka a peronospora. Převládají zde novodobé nebo dávné naplaveniny řeky Rhôny, dolního toku Durance a jejich přítoků (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Subalpínskou oblast tvoří hlavně velmi silná vápencová vrstva, z nichž jedna konkrétní facie, urgonské vápence, hraje hlavní morfologickou, tektonickou a hydrogeologickou úlohu. Tato subalpínská oblast Provence chrání vinice před nedostatkem vody a poskytuje jim zajímavé tepelné rozpětí.

Departement Vaucluse je z důvodu své zeměpisné polohy ovlivněn třemi ze čtyř hlavních klimatických typů ve Francii: v jižní části je to středomořské podnebí, v severovýchodní části horské podnebí (Monts de Vaucluse a masiv Baronnies) a v severozápadní části má poměrně relativní vliv polokontinentální podnebí. Tyto vlivy jsou však zmírněny jasnou převahou středomořského podnebí se zajištěním dobrého oplodnění vinné révy.

Množství průměrného ročního slunečního záření je významné. Srážky jsou v průběhu roku špatně rozloženy, jsou relativně koncentrované do období podzimu a zimy. Důležitou úlohu hraje v tomto podnebí mistral, studený a suchý vítr přicházející ze severu, jehož rychlost v nárazech se pravidelně blíží 100 km/hod. Umožňuje zejména koncentraci cukrů v hroznech v době zrání a během vegetačního cyklu nabízí optimální podmínky pro boj proti houbovým chorobám.

8.2. *Specifičnost produktu*

Na začátku 21. století je hlášena sklizeň vín CHZO „Vaucluse“ o objemu přibližně 200 000 hl, z toho 40 až 45 000 hl s uvedením oblasti „Principauté d'Orange“ a 5 až 6 000 hl s uvedením oblasti „Aigues“.

V departementu je pěstování vína stále velmi spjato s produkcí modrých hroznů a výrobou červených vín. Výsledkem je následující průměrné rozdělení: 45–50 % vyrobeného objemu tvoří červená vína, 30–35 % růžová vína a 15–20 % bílá vína.

Vína CHZO se vyrábějí z celé řady odrůd a nabízejí tak širokou škálu aromatických odrůd:

— odrůdy Cinsault N, Clairette B, Bourboulenc B, které všechny vzešly z francouzských středomořských vinic,

— odrůdy Grenache B a N, Carignan N a Mourvèdre N původem z Pyrenejského poloostrova,

— Syrah N, Viognier B a v menší míře (z hlediska plochy) Roussanne B, Marsanne B, u nichž se jako původ uvádí Dauphiné,

— Ugni B, jež pravděpodobně pochází z Toskánska.

Producenti si však přáli provést diverzifikaci této odrůdové skladby zavedením nových odrůd révy v 80. letech, což se jim podařilo. Ve většině šlo o odrůdy „uznávané“ na světovém trhu, jako je Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, Chardonnay. B, Sauvignon B, ale také Vermentino B a novějších smířených odrůd se stejně zajímavými vlastnostmi, jako je Chasan B, Marselan N a Caladoc N. Složení a strukturu vín tak mohou podpořit odrůdy červených hroznů, jako je Merlot N či Cabernet-Sauvignon N, pokud nejsou specificky zaměřena na výrobu „odrůdových“ vín.

V případě růžových vín se stále častěji používají velmi krátké macerace nebo dokonce přímé lisování, výsledkem jsou růžová vína stále světlejších barev.

Výrobci také nabízejí pestrou škálu „odrůdových“ vín, jako je Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Caladoc N, Marselan N, Chardonnay B a Roussanne B, Viognier B.

V případě červených vín jsou základem odrůdy Grenache N, Syrah N, Merlot N nebo i Cabernet-Sauvignon N, jejich společným jmenovatelem jsou aromata černého ovoce, koření, tóny kůže a hořké čokolády, dokonce i pepřové tóny.

Použití odrůd, jako je Grenache N nebo Cinsault N, u růžových vín dodává vínům aromata červeného ovoce.

Pro bílá vína často pocházející z odrůdy Chardonnay B je charakteristická živost a mineralita a jablečné nebo lipové tóny.

8.3. *Příčinná souvislost mezi specifičností zeměpisné oblasti a specifičností produktu*

Více než polovina vesnic departementu Vaucluse žije díky vinařům, kteří jsou svázaní s obdělávanou půdou, z vinic, ať už jde o půdu spadající do oblasti s chráněným označením původu, nebo s chráněným zeměpisným označením. Vinaři dokázali díky know-how svých předků své produkty v průběhu let diversifikovat. Ve Vaucluse je tedy důležité místo vyhrazeno pro výrobu vín CHZO, po kterých je díky turistice, jež je v této zeměpisné oblasti zvláště rozvinutá, na místní úrovni velká poptávka. Proslulost vín s kontrolovaným označením původu vyrobených v departementu doplňuje reputace vín CHZO uznávaných pro svou aromatickou rozmanitost. Tato produkce vín se zeměpisným označením probíhá zejména v oblastech označení původu Luberon a Ventoux.

Vinice jsou vysazeny na půdě s dostatečným ohříváním a optimálním odvodňováním. Ty podporují produkci kvalitních hroznů.

Tato réva také těží ze spojení různých klimatologických vlivů, které dodávají vínu vyváženou strukturu a pozoruhodný aromatický výraz. Středomořské podnebí má díky dlouhému trvání slunečního svitu v létě a dobrým světelným podmínkám vliv na zralost hroznů a dobrý vývoj aromatických prekurzorů. V blízkosti hor přináší podnebí velké rozdíly mezi noční a denní teplotou a díky pomalému vývoji polyfenolů hroznů zvýhodňuje výrobu svěžích vín s ovocnou chutí. Působení suchého větru zajišťuje ochranu hroznů před chorobami způsobenými cizopasnými houbami.

Pověst vín se každoročně odráží v oceněních v regionálních a národních soutěžích, jako je všeobecná zemědělská výstava (v roce 2014 celkem 4 zlaté a 5 stříbrných medailí). Vína s CHZO Vaucluse jsou také na národní úrovni uvedena v průvodci Guide Hachette des Vins (v roce 2013 celkem 55 vybraných vín, dvě oblíbená vína, jedno tříhvězdičkové víno, dvě dvouhvězdičková vína, 30 jednohvězdičkových vín), ale také na mezinárodní úrovni v publikaci Wine Advocate Parker (čtyři vína ročníku 2007 s hodnocením Decanter) a v průvodci Bettane et Desseauve.

Výroba vín se zeměpisným označením je součástí tradice, celého know-how vinařské populace, která chce – a nezbytně musí – nabízet rozmanitý sortiment splňující všechny požadavky trhu.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a zpracování vín využívajících chráněné zeměpisné označení „Vaucluse“ je tvořena těmito hraničními okresy zeměpisné oblasti (departement Vaucluse):

na severu na hranici s departementem Drôme: okres Nyons,

na východě na hranici s departementem Alpes de Haute-Provence: okres Forcalquier,

na východě na hranici s departementem Var: okres Brignoles,

na jihu na hranici s departementem Bouches-du-Rhône: okresy Arles a Aix-en-Provence,

na západě na hranici s departementem Gard: okres Nîmes,

na severozápadě na hranici s departementem Ardèche: okres Privas.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Chráněné zeměpisné označení „Vaucluse“ může být doplněno o:

název jedné odrůdy či více odrůd,

označení „primeur“ nebo „nouveau“.

názvy následujících menších zeměpisných jednotek podle podmínek stanovených ve specifikaci: „Aigues“, „Principauté d'Orange“.

Je-li na označení namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení“ uveden tradiční výraz „Vin du pays“ (zemské víno), použije se logo CHZO.

Odkaz na specifikaci výrobku

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