Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1947

7.3.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1947)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Vaucluse»

PGI-FR-A1209-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 7.12.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Απόδοση**

Στο κεφάλαιο I σημείο VI («Απόδοση») των προδιαγραφών προϊόντος, η μέγιστη απόδοση για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους μειώνεται από 120 σε 100 hl/ha.

Στόχος είναι να αντληθούν διδάγματα από τις συνέπειες της κλιματικής αλλαγής στην οινοπαραγωγή της περιοχής. Οι μέγιστες αποδόσεις που προβλέπονται στις προδιαγραφές δεν αντιστοιχούν πλέον στις αποδόσεις που καταγράφονται επιτόπου, οι οποίες είναι χαμηλότερες λόγω των επιπτώσεων της ξηρασίας, μία από τις συχνότερες συνέπειες της κλιματικής αλλαγής στη νοτιοανατολική αυτή περιφέρεια της Γαλλίας. Η ομάδα παραγωγών θέλησε να προσαρμόσει την απόδοση των αμπελώνων στην επιτόπια πραγματικότητα, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητά τους.

Αυτή η τροποποίηση της απόδοσης επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο στο σημείο «Οινολογικές πρακτικές — Μέγιστες αποδόσεις».

2. **Αρχή ελέγχου**

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να απλουστευθεί το τμήμα με τίτλο «Αρχή ελέγχου» και να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ.

Η συγκεκριμένη απλούστευση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Vaucluse

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αναλυτική περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Vaucluse» προορίζεται αποκλειστικά για ερυθρούς, ροζέ και λευκούς μη αφρώδεις οίνους.

Οι ερυθροί οίνοι είναι ποικιλιακοί. Οι ποικιλίες grenache N, syrah N, merlot N όπως και cabernet-sauvignon N αποτελούν τον πυρήνα των οίνων αυτών, στους οποίους κοινός παρονομαστής είναι οι αρωματικές ουσίες από μαύρα φρούτα, μπαχαρικά, νότες δέρματος και πικρής σοκολάτας, ακόμη και πιπεράτες νότες. Έχουν χρώμα κόκκινο του ρουμπινιού έως κόκκινο του γρανάτη, βαθύ με ιώδεις τόνους.

Οι ερυθρωποί οίνοι που έχουν γενικά απαλό ρόδινο χρώμα, παρασκευάζονται κυρίως από ποικιλίες αμπέλου, όπως η grenache N ή η cinsault N, που δίνουν οίνους με αρώματα κόκκινων φρούτων.

Η ζωηρή γεύση και ο ορυκτώδης χαρακτήρας, οι νότες μήλου ή φλαμουριάς χαρακτηρίζουν τους λευκούς οίνους που προέρχονται συχνά από chardonnay B. Έχουν ωχροκίτρινο χρώμα με πράσινους τόνους ή είναι διαυγείς και λαμπεροί.

Οι οίνοι με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Vaucluse», εκτός από τον ελάχιστο αποκτηθέντα αλκοολικό τίτλο κατ' όγκο τουλάχιστον ίσο με 9%, έχουν τιμές κατωφλίου ή οριακές τιμές ολικού αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας και περιεκτικότητα ολικού θειώδη ανυδρίτη αντίστοιχες με αυτές που καθορίζονται από τους κοινοτικούς κανονισμούς.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που ισχύουν σε κοινοτικό επίπεδο και οι οποίες καθορίζονται από τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Απόδοση των λευκών οίνων

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Απόδοση των ερυθρών και ερυθρωπών οίνων

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Vaucluse» πραγματοποιούνται στον νομό Vaucluse.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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

Ασύρτικο 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

Ξυνόμαυρο N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ο νομός Vaucluse, στην αριστερή όχθη του Ροδανού, νοτίως του άξονα του Ροδανού, που έδωσε το όνομά του στην ΠΓΕ «Vaucluse», προσαρτάται στην περιφέρεια Provence-Alpes-Côte d'Azur, που βρίσκεται στη νοτιοανατολική Γαλλία. Συνορεύει με τα διοικητικά διαμερίσματα Gard (προς τα δυτικά), Ardèche (βορειοδυτικά), Drôme (βόρεια), Alpes-de-Haute-Provence (στα ανατολικά), Var (σε μικρή απόσταση) και Bouches-du-Rhône προς τον νότο.

Τα διοικητικά όρια του διαμερίσματος Vaucluse είναι κυρίως φυσικά, με τον Ροδανό ποταμό προς τα δυτικά (από την πόλη Bollène προς βορρά έως τη συμβολή με τον ποταμό Durance προς τον νότο), τον ποταμό Calavon στα ανατολικά, τους ποταμούς Toulourenc et l'Aigues στον βορρά. Διαφορετικά, τα όρια έχουν καθοριστεί ή είναι ιστορικά (π.χ. το καντόνι Valréas αποτελεί θύλακα του Vaucluse στον γειτονικό νομό Drôme).

Ο νομός παρουσιάζει πρόδηλη αντίθεση μεταξύ δύο τύπων φυσικών περιοχών, δηλαδή των γύρω πεδιάδων και ορεινών ανάγλυφων.

Οι πεδιάδες (περίπου το 45% του διαμερίσματος) βρίσκονται κυρίως στο δυτικό τμήμα. Η σημαντικότερη είναι αυτή της Comtat Venaissin, η οποία, κατ' επέκταση, καλύπτει την προσχωσιγενή πεδιάδα του Ροδανού, τις πεδιάδες του Orange, τις προσχωσιγενείς πεδιάδες της χαμηλότερης κοιλάδας του Durance. Σε αυτήν την οντότητα συνδέονται με αντίστοιχες διακλαδώσεις, οι προσχωσιγενείς πεδιάδες του Durance (από το Cavaillon έως το Pont-de-Mirabeau), της κάτω κοιλάδας του Calavon (κατάντη του Beaumettes), των μεσαίων κοιλάδων των Aigues και Ouvèze.

Οι λόφοι κυριαρχούνται από το Mont-Ventoux (1 909 μέτρα) στα βόρεια/βορειοανατολικά του διαμερίσματος, που αποτελεί μέρος μιας κορυφογραμμής με προσανατολισμό δυτικά-ανατολικά. Η νότια πλαγιά αυτού του «άρχοντα» επεκτείνεται από το οροπέδιο Albion ή Saint-Christol (υψόμετρο μεταξύ 600 και 1 200 μέτρων), και συνορεύει νοτίως με τα όρη του Vaucluse (κορυφή: 1 256 m). Το νοτιότερο ανάγλυφο, νοτίως της λεκάνης της Apt, είναι το βουνό Luberon που έχει υψόμετρο 1 125 μέτρα.

Η σύνδεση μεταξύ των πεδιάδων και των βουνών εξασφαλίζεται από τα γενικά βραχώδη ανάγλυφα που υψώνονται από τις πεδιάδες, τονίζοντας έτσι τις τοπογραφικές αντιθέσεις. Το πιο αξιοσημείωτο παράδειγμα είναι ο ορεινός όγκος Suzette, όπου βρίσκεται το dentelles de Montmirail (μέσο υψόμετρο 500 μέτρα).

Από γεωλογική άποψη, η επικράτηση της προέλευσης των ιζηματογενών εδαφών είναι ισχυρή και εκτείνεται από την Τριτογενή έως την Τεταρτογενή περίοδο. Πρέπει να σημειωθεί η πολύ οριακή εξαίρεση (στο Luberon) λόγω της παρουσίας λιζολίτη, βασικού ενδογενούς πετρώματος ηφαιστειογενούς προέλευσης.

Ο νομός καλύπτει δύο πολύ διαφορετικές γεωλογικές περιοχές: τον διάδρομο του Ροδανού που αποτελείται από πεδιάδες και στα ανατολικά η υποαλπική Προβηγκία αποτελούμενη από ανάγλυφα όπως το Mont-Ventoux, το όρος Lure, τα οροπέδια Albion και Saint-Christol, τα όρη του Vaucluse και ο ορεινός όγκος του Luberon. Με πολύ άνεμο λόγω του μαΐστρου, ο διάδρομος του Ρουδανού εννοεί πολύ καλές συνθήκες υγιεινής κατά του ιωδίου και της μούχλας. Εκεί επικρατούν οι πρόσφατες ή παλαιές προσχώσεις του Ροδανού, του Basse-Durance και των παραποτάμων τους (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorges, Calvon). Η υποαλπική περιοχή αποτελείται κυρίως από μια πολύ παχιά σειρά ασβεστόλιθων, μια συγκεκριμένη όψη της οποίας, οι ασβεστόλιθοι της Κατώτερης Κρητιδικής, διαδραματίζει σημαντικό μορφολογικό, τεκτονικό και υδρογεωλογικό ρόλο. Αυτή η υποαλπική Προβηγκία προφυλάσσει τα αμπέλια από ελλείψεις υδάτων και παρουσιάζει ενδιαφέρουσες διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

Λόγω της γεωγραφικής του θέσης, ο νομός Vaucluse επηρεάζεται από τρία από τα τέσσερα κύρια κλίματα στη Γαλλία: το κλίμα της Μεσογείου όσον αφορά το νότιο τμήμα του, το ορεινό κλίμα στο βορειοανατολικό τμήμα του (Monts de Vaucluse και Massif des Baronnies) και από τη σχετική επιρροή του ημι-ηπειρωτικού κλίματος για το βορειοδυτικό τμήμα του. Οι εν λόγω επιρροές, ωστόσο, μετριάζονται με τη σαφή επικράτηση του μεσογειακού κλίματος και με τη διασφάλιση της ορθής γονιμοποίησης του αμπελιού.

Ο μέσος ετήσιος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι υψηλός. Οι βροχοπτώσεις είναι άνισα κατανεμημένες κατά τη διάρκεια του έτους, σχετικά εστιασμένες κατά τη φθινοπωρινή και τη χειμερινή περίοδο. Ο μαΐστρος διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στο κλίμα αυτό, με τον ψυχρό και ξηρό άνεμο που προέρχεται από τον βορρά, με ταχύτητες που προσεγγίζουν τακτικά τα 100 km/h σε ριπές. Ειδικότερα, επιτρέπει τη συγκέντρωση των ρωγών κατά τον χρόνο της ωρίμανσης και εξασφαλίζει τις βέλτιστες συνθήκες για τον έλεγχο κρυπτογαμικών ασθενειών καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου καλλιέργειας.

8.2. *Ιδιαιτερότητα του προϊόντος*

Στις αρχές του 21ου αιώνα, οι οίνοι ΠΓΕ «Vaucluse» δηλώνονται κατά τη συγκομιδή για περίπου 200 000 hl, εκ των οποίων 40 έως 45 000 hl, με δυνατότητα αναφοράς της περιοχής « Principauté d'Orange » και 5 έως 6 000 hl στην περιοχή «Aigues».

Στον νομό αυτό, η αμπελουργία του οινοπαραγωγού εξακολουθεί να συνδέεται σε μεγάλο βαθμό με την παραγωγή μαύρων σταφυλιών και την παραγωγή ερυθρών οίνων. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την ακόλουθη μέση διανομή: 45 έως 50% των ποσοτήτων που παρήχθησαν για ερυθρό οίνο 30 έως 35% για ερυθρωπό οίνο και 15 έως 20 % για λευκό οίνο.

Οι οίνοι ΠΓΕ παράγονται από μια παλέτα ποικιλιών αμπέλου και, ως εκ τούτου, προσφέρουν ευρεία αρωματική ποικιλία:

— τις ποικιλίες cinsault N, clairette B, bourboulenc B, οι οποίες έχουν και οι τρεις παραχθεί στους γαλλικούς αμπελώνες της Μεσογείου,

— τις ποικιλίες grenaches B και N, carignan N και mourvèdre N ιβηρικής προέλευσης,

— τη syrah N, τη viognier B, και σε μικρότερο βαθμό (σε εκτάσεις), τη roussanne B, τη marsanne B, με προέλευση από την πλευρά του Dauphiné.

— την Ugni B, της οποίας η προέλευση είναι πιθανότατα η Τοσκάνη.

Οι παραγωγοί, ωστόσο, θέλησαν και κατάφεραν να διαφοροποιήσουν τις εν λόγω ποικιλίες αμπέλου με την εισαγωγή νέων ποικιλιών αμπέλου από τη δεκαετία του '80, για τις περισσότερες από τις «αναγνωρισμένες» ποικιλίες στην παγκόσμια αγορά, όπως οι cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, sauvignon B αλλά και η vermentino B και οι πιο πρόσφατες μεικτές ποικιλίες παραγωγής, με εξίσου ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά, όπως οι chasan B, marselan N, και caladoc N. Έτσι, οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου, όπως οι merlot N, cabernet-sauvignon N, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη στήριξη της σύστασης και της δομής οίνων, όταν δεν είναι ειδικά προσανατολισμένες στην παραγωγή «μονοποικιλιακών οίνων».

Για τους ερυθρωπούς (ροζέ) οίνους, οι σύντομες αποστάξεις ή ακόμη και η πλήρης σύνθλιψη χρησιμοποιούνται όλο και περισσότερο για την παραγωγή ροζέ οίνων με όλο και πιο απαλά χρώματα.

Οι παραγωγοί προσφέρουν επίσης ένα ποικίλο φάσμα «ποικιλιακών οίνων», το οποίο περιλαμβάνει τις ποικιλίες cabernet-sauvignon N, merlot N, caladoc N, marselan N, chardonnay B, roussanne B, viognier B.

Στους ερυθρούς οίνους, οι ποικιλίες grenache N, syrah N, merlot N όπως και η ποικιλία cabernet-sauvignon N αποτελούν τον πυρήνα των οίνων αυτών, στους οποίους κοινός παρονομαστής είναι οι αρωματικές ουσίες από μαύρα φρούτα, μπαχαρικά, νότες δέρματος και πικρής σοκολάτας, ακόμη και πιπεράτες νότες.

Οι ερυθρωποί οίνοι παρασκευάζονται κυρίως από ποικιλίες αμπέλου, όπως η grenache N ή η cinsault N, που δίνουν οίνους με αρώματα κόκκινων φρούτων.

Το ζωηρό χρώμα, ο ορυκτώδης χαρακτήρας, οι νότες μήλου ή φλαμουριάς είναι χαρακτηριστικές των λευκών οίνων που προέρχονται από το chardonnay B.

8.3. *Αιτιώδης συνάφεια μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιαιτερότητας του προϊόντος*

Περισσότερα από τα μισά χωριά στο Vaucluse ζουν από την άμπελο, χάρη στους οινοπαραγωγούς που είναι συνδεδεμένοι με τα εδάφη τους, είτε έχουν καταχωριστεί ως προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης είτε ως προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις. Ως αποτέλεσμα της προγονικής τεχνογνωσίας, οι αμπελουργοί μπόρεσαν να διαφοροποιήσουν τα προϊόντα τους όλα αυτά τα χρόνια. Έτσι, στην περίπτωση του Vaucluse, σημαντική θέση καταλαμβάνει η παραγωγή οίνων ΠΓΕ με έντονη τοπική ζήτηση χάρη στον τουρισμό που αναπτύσσεται ιδιαίτερα στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή. Η φήμη των οίνων ΕΟΠ που παράγονται στον νομό συνοδεύει τη φήμη των οίνων ΠΓΕ που αναγνωρίζονται για την αρωματική τους ποικιλία. Η παραγωγή οίνων με γεωγραφική ένδειξη βρίσκεται στο επίκεντρο των περιοχών με ονομασίες προέλευσης Luberon και Ventoux.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε εδάφη με καλή θέρμανση και βέλτιστη αποστράγγιση. Ευνοούν την παραγωγή σταφυλιών ποιότητας.

Οι αμπελώνες αυτοί επωφελούνται επίσης από τον συνδυασμό των διαφόρων κλιματικών παραγόντων που προσδίδουν στους οίνους ισορροπημένη δομή και αξιοσημείωτη αρωματική έκφραση. Το κλίμα της Μεσογείου, χάρη στην έντονη θερινή ηλιοφάνεια και την καλή φωτεινότητα, ρυθμίζει την ωριμότητα των σταφυλιών και την καλή ανάπτυξη των πρόδρομων αρωματικών ουσιών. Στην περιοχή που γειτνιάζει με τους ορεινούς όγκους, το κλίμα προκαλεί έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της νύχτας και της ημέρας και ευνοεί την παραγωγή δροσερών οίνων με φρουτώδη γεύση, λόγω της αργής ανάπτυξης των πολυφαινολών των σταφυλιών. Η επίδραση του ξηραντικού ανέμου εξασφαλίζει την προστασία των σταφυλιών από κρυπτογαμικές ασθένειες.

Η φήμη των οίνων μεταφράζεται κάθε χρόνο σε βραβεία σε περιφερειακούς και εθνικούς διαγωνισμούς, όπως ο γενικός αγροτικός διαγωνισμός (4 χρυσά και 5 αργυρά μετάλλια το 2014). Οι οίνοι της ΠΓΕ Vaucluse προτείνονται επίσης σε εθνικό επίπεδο στον οδηγό Hachette des Vins (έχουν επιλεγεί 55 οίνοι, 2 «αγαπημένοι», 1 οίνος με 3 αστέρια, 2 οίνοι με 2 αστέρια, 30 οίνοι με 1 αστέρι το 2013), αλλά και σε διεθνές επίπεδο στο πλαίσιο του Wine Advocate Parker (4 οίνοι με διαβάθμιση «Decanter» για το έτος 2007) και στον οδηγό Bettane et Desseauve.

Η παραγωγή οίνων με γεωγραφική ένδειξη είναι σύμφωνη με την παράδοση, την τεχνογνωσία ενός οινοπαραγωγικού πληθυσμού, ο οποίος επιθυμεί — και πρέπει αναγκαστικά — να προσφέρει ένα διαφοροποιημένο φάσμα που να ανταποκρίνεται σε όλες τις απαιτήσεις της αγοράς.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παραγωγή των οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Vaucluse» αποτελείται από τα διαμερίσματα που συνορεύουν με τη γεωγραφική περιοχή (νομός Vaucluse) ήτοι:

βόρεια, με τον νομό Drôme: διαμέρισμα Nyons,

ανατολικά, με τον νομό Alpes de Haute Provence: διαμέρισμα Forcalquier,

ανατολικά, με τον νομό Var: διαμέρισμα Brignoles,

νοτίως, με τον νομό Bouches du Rhône: διαμερίσματα Arles και Aix-en-Provence,

δυτικά, με τον νομό Gard: διαμέρισμα Nîmes,

βορειοδυτικά, με τον νομό Ardèche: διαμέρισμα Privas.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη «Vaucluse» μπορεί να συμπληρώνεται:

με την ονομασία μιας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου,

με τις ενδείξεις «πρώιμος οίνος» ή «νέος οίνος»,

με την ονομασία των ακόλουθων πιο μικρών γεωγραφικών ενοτήτων, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος: «Aigues», «Principauté d'Orange».

Ο λογότυπος της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ εμφαίνεται στην ετικέτα, όταν η μνεία «Indication géographique protégée» αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de pays».

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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