C/2024/1947

2024.3.7.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/1947)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Vaucluse”

PGI-FR-A1209-AM02

Az értesítés időpontja: 2023.12.7.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Terméshozam**

A termékleírás I. fejezetének VI. pontjában (Hozam) a vörös- és rozé borok maximális hozama 120 hl/ha-ról 100 hl/ha-ra csökkent.

A terméshozam így figyelembe veszi az éghajlatváltozásnak a régió bortermelésére gyakorolt következményeit. A termékleírásban meghatározott maximális terméshozamok már nem felelnek meg a tényleges terméshozamoknak, amelyek az aszály hatásai miatt alacsonyabbak. Franciaország délkeleti térségében az éghajlatváltozás egyik leggyakoribb következménye az aszály. A termelői csoport a minőség megőrzése érdekében a valós körülményekhez kívánta igazítani a szőlő terméshozamát.

Ez a hozamváltozás érinti az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – Maximális hozamok” című pontját.

2. **Ellenőrző hatóság**

Módosult a termékleírás III. fejezete annak érdekében, hogy egyszerűsödjön az „Ellenőrző hatóság” szakasz, és pontosításra kerüljön, hogy a termékleírás betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és azt az INAO által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat teljesítő harmadik fél végzi.

Ez az egyszerűsítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Vaucluse

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

A borok érzékszervi és analitikai jellemzőinek leírása

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Vaucluse” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a csendes vörös-, rozé és fehérborok számára van fenntartva.

A vörösborok szőlőfajták házasításával készült borok. E borok alapját elsősorban a grenache N, a syrah N, a merlot N, illetve még a cabernet-sauvignon N szőlőfajták alkotják, amelyekben közös nevezőként megtalálhatók a fekete gyümölcsös, fűszeres aromák, valamint a bőrre és keserű csokoládéra emlékeztető ízjegyek, mi több, a borsos felhangok is. Színűk mély rubinvöröstől gránátvörösig változik, lilás csillogással.

Az általában halvány lazacszínű rozé borok alapját képező grenache N vagy cinsault N szőlőfajták használata piros gyümölcsös aromákkal gazdagítja a borokat.

A gyakran chardonnay B fajtából készített fehérborokat élénkség és ásványosság, valamint almára vagy hársfára emlékeztető ízjegyek jellemzik. Színük zöldesen vagy ragyogó aranyszínben csillogó halványsárga és átlátszó.

A „Vaucluse” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok a legalább 9 térfogat-százalékos minimális tényleges alkoholtartalmon felül az összes alkoholtartalom, az összes savtartalom, az illósavtartalom és a kén-dioxid-tartalom értékei (küszöbértéke vagy határértéke) tekintetében a közösségi jogszabályokban meghatározott értékekkel rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Különleges borászati eljárás

A boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. A fehérborok esetében meghatározott hozam

hektáronként 120 hektoliter

2. A vörös- és rozé borok esetében meghatározott hozam

hektáronként 100 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a „Vaucluse” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztésére és készítésére Vaucluse megye területén kerül sor.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása:**

8.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Rhône bal partján, a folyó tengelyvonalától délre elterülő Vaucluse megye, amelyről a „Vaucluse” OFJ a nevét kapta, a Franciaország délkeleti részén található Provence-Alpes-Côte d'Azur régióhoz tartozik. Vaucluse megye nyugaton Gard megyével, északnyugaton Ardèche megyével, északon Drôme megyével, keleten Alpes-de-Haute-Provence megyével és egy rövid szakaszon Var megyével, délen pedig Bouches-du-Rhône megyével határos.

Vaucluse megye közigazgatási határai nagyrészt természetes határok, mivel nyugaton található a Rhône folyó (északon Bollène városától délen a Durance folyóval való találkozásig), keleten a Calavon folyó, északon pedig a Toulourenc és az Aigues folyó. Ott, ahol nincsenek természetes határok, azokat vagy megrajzolták vagy történelmi hagyományok alapján jelölték ki (Valréas kanton például a szomszédos Drôme megyébe beékelődő vaucluse-i enklávé).

A megye területén élesen elüt egymástól a kétféle természeti régió, vagyis a síkságok és az ezeket körülölelő hegyvidéki domborzat.

A síkságok (a megye kb. 45 %-a) elsősorban a nyugati részen terülnek el. Ezek közül a legnagyobb a Venaissin Comtat, amely tágabb értelemben a Rhône alluviális síkságát, az Orange síkvidékeit és a Durance alsó völgyének alluviális síkságait is magában foglalja. Ehhez a geológiai egységhez számtalan elágazás kapcsolódik: a Durance folyóhoz (Cavaillontól Pont-de-Mirabeau-ig), a Calavon alsó völgyéhez (a Beaumette-től lefelé), valamint az Aigues és az Ouvèze középvölgyéhez tartozó alluviális síkságok.

A legmagasabb domborzati elem a megye északi-északkeleti részén található Mont-Ventoux hegy (1 909 m), amely egy nyugat-keleti irányban húzódó gerincvonulat részét képezi. Az impozáns hegy déli lejtőjének meghosszab bításában található az albioni vagy Saint-Christol-i fennsík (tengerszint feletti magassága 600 és 1 200 m közötti), amelyet délen a Monts de Vaucluse hegység határol (melynek legmagasabb pontja 1 256 m). A legdélebbre található hegység az Apti-medencétől délre fekvő Luberon-hegység, melynek legmagasabb pontja 1 125 m.

A síkságokat és a hegyeket a síkságokból kimagasló, általában sziklás kiemelkedések kötik össze, amelyek még szembetűnőbbé teszik a topográfiai különbségeket. Ennek legnagyszerűbb példáját adja a Suzette-hegység, ahol a csipkézett gerincű Dentelles de Montmirail is található (átlagos tengerszint feletti magassága 500 m).

Geológiai szempontból túlnyomórészt a triásztól a negyedidőszakig terjedően kialakult üledékes eredetű talajokkal találkozhatunk. Említést érdemel az a rendkívül ritka kivétel (Luberonban), amely a vulkanikus eredetű endogén bázikus kőzet, a lherzolit jelenlétének köszönhető.

A megye két, egymástól jól elkülönülő nagy geológiai területet fed le: az egyik a síkságokból álló Rhône-melléki folyosó, a másik pedig keleten Provence alpokalji része, amelyet olyan domborzati elemek alkotnak, mint a Mont-Ventoux, a Lure-hegység, az albioni és a Saint-Christol-i fennsík, a Vaucluse-hegység és a Luberon-hegység. A misztrál miatt nagyon szeles Rhône-melléki folyosó kiváló egészségügyi feltételeket biztosít a lisztharmat és a peronoszpóra ellen. Itt túlnyomórészt a Rhône, a Durance alsó szakasza és ezek mellékfolyói (a Lez, az Aigues, az Ouvèze, a Sorgues és a Calavon) által nemrégiben vagy régen lerakott allúviumok találhatók. Az alpokalji területet főként egy nagyon vastag mészkő rétegsor alkotja, amelynek egyik különleges fáciese, az urgoni típusú mészkő, fontos morfológiai, tektonikai és hidrogeológiai szerepet játszik. Provence alpokalji része megvédi a szőlőt a vízhiánytól, és kedvező hőmérséklet-ingadozásokat biztosít számára.

Földrajzi fekvése miatt Vaucluse megyét Franciaország négy fő éghajlata közül három befolyásolja: déli részén a mediterrán éghajlat, északkeleti részén a hegyvidéki éghajlat (a Monts de Vaucluse és a Baronnies-hegység), északnyugati részén pedig a félkontinentális éghajlat egészen mérsékelt hatása érvényesül. Ezeket a hatásokat azonban mérsékli a mediterrán éghajlat egyértelmű túlsúlya, amely a szőlő megfelelő megtermékenyítését biztosítja.

Éves átlagban jelentős a napsütéses órák száma. A csapadékmennyiség rosszul oszlik el az év során, és inkább az őszi-téli időszakra összpontosul. Az itteni éghajlat fontos tényezője az észak felől érkező hideg és száraz szél, a rendszerint közel 100 km/h-s széllökésekkel kísért misztrál. Többek között ez a szél teszi lehetővé, hogy az érés idején a szőlőszemek összetöppedjenek, és a vegetációs időszakban mindvégig optimális feltételeket biztosít a gombabetegségek elleni védekezéshez.

8.2. *A termék sajátosságai*

A XXI. század elején a szüretkor körülbelül 200 000 hl bort jelentettek be a „Vaucluse” OFJ alatt, ebből 40–45 000 hl esetében lehetett feltüntetni a „Principauté d'Orange” térséget, illetve 5–6 000 hl esetében az „Aigues” térséget.

A megyében a szőlőtermesztés kultúrája továbbra is szorosan kapcsolódik a kékszőlő termesztéséhez és a vörösborok készítéséhez. Ez a következő átlagos eloszlást eredményezi: az előállított mennyiségek 45–50 %-a vörösbor, 30–35 %-a rozé bor és 15–20 %-a fehérbor.

Az OFJ-vel ellátott borokat különféle szőlőfajtákból állítják elő, ezért ízvilágúk igen változatos. E szőlőfajták a következők:

– a cinsault N, a clairette B és a bourboulenc B szőlőfajta, mindhárom a francia mediterrán szőlőültetvényeken honos szőlőfajta,

– az ibériai eredetű grenache B és N, carignan N és mourvèdre N szőlőfajták,

– a syrah N, a viognier B és kisebb mértékben (vagyis kisebb területen) a roussanne B és a marsanne B, melyek eredetét Dauphiné környékére teszik,

– az ugni B, amely nagy valószínűséggel Toszkánából származik.

A termelők azonban diverzifikálni szerették volna és sikerrel diverzifikálták is ezt a fajtaválasztékot annak köszönhetően, hogy az 1980-as években olyan új szőlőfajtákat – többnyire a világpiacon „elismert” fajtákat” – vezettek be, mint a cabernet-sauvignon N, a merlot N, a chardonnay B és a sauvignon B, de a Vermentino B is, továbbá olyan újonnan keresztezett szőlőfajtákat, mint a chasan B, a marselan N és a caladoc N, amelyek szintén érdekes tulajdonságokkal rendelkeznek. Ennek köszönhetően vörös szőlőfajtákkal, például merlot N-nel és cabernet-sauvignon N-nel lehet megtámogatni a borok összeállítását és szerkezetét abban az esetben, ha azokat nem kifejezetten fajtaborok készítésére használják fel.

A rozé borok esetében egyre többször alkalmaznak nagyon rövid áztatást vagy akár közvetlen préselést annak érdekében, hogy egyre halványabb színű rozé borokat állítsanak elő.

A termelők fajtaborokból is széles választékot kínálnak, köztük cabernet sauvignon N-t, merlot N-t, caladoc N-t, marselan N-t, chardonnay B-t, roussanne B-t és viognier B-t.

A vörösborok alapját elsősorban a grenache N, a syrah N, a merlot N, illetve még a cabernet-sauvignon N szőlőfajták alkotják, amelyekben közös nevezőként megtalálhatók a fekete gyümölcsös, fűszeres aromák, valamint a bőrre és keserű csokoládéra emlékeztető ízjegyek, mi több, a borsos felhangok is.

A rozé borok alapját képező grenache N vagy cinsault N szőlőfajták használata piros gyümölcsös aromákkal gazdagítja a borokat.

A gyakran chardonnay B fajtából készített fehérborokat élénkség és ásványosság, valamint almára vagy hársfára emlékeztető ízjegyek jellemzik.

8.3. *A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat*

Vaucluse falvainak több mint a fele él a szőlőből, köszönhetően annak, hogy a szőlősgazdák erősen kötődnek a földjeikhez, függetlenül attól, hogy azok ellenőrzött eredetmegjelölésű vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzésű területként vannak-e nyilvántartva. Az ősi szaktudás eredményeként a bortermelők az évek során diverzifikálni tudták termékeiket. Vaucluse megyében tehát igen fontosnak tartják az OFJ-borok készítését, amelyek iránt helyi szinten nagy kereslet mutatkozik az ezen a földrajzi területen különösen fejlett turizmusnak köszönhetően. A megyében előállított ellenőrzött eredetmegjelölésű borok közkedveltsége a változatos ízvilágúk miatt elismert OFJ-borok hírnevét is emeli. A földrajzi jelzéssel ellátott borok előállítása elsősorban a Luberon és a Ventoux eredetmegjelölés területeinek közepén található.

A szőlőt jó felmelegedési képességgel és optimális vízelvezető képességgel rendelkező talajokra telepítették. Ezek elősegítik a minőségi szőlő termesztését.

A szőlőket kedvezően befolyásolják az együttesen érvényesülő különböző éghajlati hatások, amelyek kiegyensúlyozott szerkezetet és markánsan kifejeződő aromákat biztosítanak a boroknak. A sok nyári napsütésnek és a jó fényviszonyoknak köszönhetően a mediterrán éghajlat meghatározó a szőlők érettsége és az aromaprekurzorok megfelelő fejlődése szempontjából. A hegyes területek közelében az éghajlat jelentős ingadozásokat idéz elő az éjszakai és nappali hőmérsékletek között, ami a friss és gyümölcsös borok előállításának kedvez, köszönhetően annak, hogy a polifenolok lassan fejlődnek a szőlőben. A száraz szél megvédi a szőlőt a gombabetegségektől.

A borok hírnevét tükrözi, hogy minden évben díjakat nyernek az olyan regionális és országos versenyeken, mint például az általános mezőgazdasági verseny (ahonnan 2014-ben 4 aranyérmet és 5 ezüstérmet hoztak el). A Vaucluse OFJ-vel ellátott borokat országos szinten is számontartják az Hachette borkalauzban (2013-ban 55 válogatott bor, 2 zsűri kedvence bor, 1 háromcsillagos bor, 2 kétcsillagos bor, 30 egycsillagos bor), de nemzetközi viszonylatban is a Parker Wine Advocate-ben (a 2007-es évjáratból 4 bort minősítettek Decanter bornak), valamint a Bettane és a Desseauve kalauzban is.

A földrajzi jelzéssel ellátott borok előállítása a hagyományokban gyökerezik, a bortermelő közösség szaktudásának gyümölcse, akik legfőbb törekvése – és kötelessége –, hogy egy minden piaci igényt kielégítő, sokszínű termékválasztékot kínáljanak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Vaucluse” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott közvetlenül szomszédos területet a földrajzi területtel (Vaucluse megyével) határos következő járások alkotják:

északon Drôme megye határánál: Nyons járás,

keleten Alpes-de-Haute-Provence megye határánál: Forcalquier járás,

keleten Var megye határánál: Brignoles járás,

délen Bouches-du-Rhône megye határánál: Arles és Aix-en-Provence járások,

nyugaton Gard megye határánál: Nîmes járás,

északnyugaton Ardèche megye határánál: Privas járás.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Vaucluse” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető az alábbiakkal:

egy vagy több szőlőfajta neve,

a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat,

a termékleírásban meghatározott feltételek mellett a következő kisebb földrajzi egységek neve: „Aigues”, „Principauté d'Orange”.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A termékleíráshoz vezető link

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