C/2024/1947

2024 3 7

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1947)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 ([1]) straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Vaucluse“

PGI-FR-A1209-AM02

Pranešimo data: 2023 12 7

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Gamybos kiekis**

Specifikacijos I skyriaus VI dalyje „Gamybos kiekis“ nustatytas didžiausias raudonųjų ir rožinių vynų gamybos kiekis sumažinamas: nuo 120 hl/ha iki 100 hl/ha.

Taip siekiama atsižvelgti į klimato kaitos padarinius regiono vyno gamybai, nes specifikacijoje nustatytas didžiausias gamybos kiekis nebeatitinka realaus gamybos kiekio: dėl vieno iš dažniausių klimato kaitos šiame pietrytiniame Prancūzijos regione padarinių – sausros – gamybos kiekis sumažėjo. Gamintojų grupė pageidavo, kad gamybos kiekis būtų pritaikytas prie vietos realijų tam, kad būtų išlaikyta vynuogių kokybė.

Šis gamybos kiekio pakeitimas turi įtakos bendrojo dokumento daliai „Vyno gamybos metodai. Didžiausias gamybos kiekis“.

2. **Už kontrolę atsakinga institucija**

Iš dalies keičiamas specifikacijos III skyrius: punktas „Už kontrolę atsakinga institucija“ supaprastinamas ir patikslinama, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis supaprastinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Vaucluse

2. **Nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynų juslinių ir analitinių savybių aprašymas

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Saugoma geografine nuoroda „Vaucluse“ žymimi neputojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai.

Raudonieji vynai gaminami iš įvairių vyninių vynuogių veislių mišinių. Šių vynų pagrindą sudaro ‘Grenache N’, ‘Syrah N’, ‘Merlot N’ ar ‘Cabernet-sauvignon N’ veislių vynuogės. Visoms joms būdingi juodų vaisių ir uogų aromatai, odos ir juodojo šokolado ar net pipirus primenantys pokvapiai. Joms taip pat būdinga spalvų paletė nuo sodrios rubino iki granatų spalvos su violetiniais atspalviais.

Rožiniams vynams, kurie dažniausiai būna blyškios lašišų spalvos, gaminti daugiausia naudojamos ‘Grenache N’ arba ‘Cinsault N’ veislių vynuogės suteikia raudonų vaisių ir uogų aromato.

Dažnai iš ‘Chardonnay B’ veislės vynuogių gaminami baltieji vynai pasižymi gaivumu, minerališkumu ir obuolių ar liepžiedžių pokvapiais. Jie būna žvilgios ir skaidrios blyškiai gelsvos spalvos su žaliais ar auksiniais atspalviais.

Saugoma geografine nuoroda „Vaucluse“ žymimų vynų mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra bent 9 proc., o visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, bendrojo rūgštingumo, lakiojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido vertės (ribos) atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	(miliekvivalentais viename litre)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

1. Baltųjų vynų gamybos kiekis

120 hektolitrų iš hektaro

2. Raudonųjų ir rožinių vynų gamybos kiekis

100 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas ir saugoma geografine nuoroda „Vaucluse“ žymimas vynas iš jų gaminamas Vokliūzo departamente.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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’

‘Bequignol N’

‘Cabernet blanc B’

‘Cabernet cortis N’

‘Cabernet franc N’

‘Cabernet-Sauvignon N’

‘Caladoc N’

‘Calitor N’

‘Camaralet B’

‘Carcajolo N’

‘Cabernet blanc B’

‘Cardinal Rg’

‘Carignan N’

‘Carignan blanc B’

‘Carménère 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 Rs’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’

‘Merile 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Kairiajame Ronos krante į pietus nuo jos plytintis Vokliūzo departamentas, iš kurio kilo SGN „Vaucluse“ pavadinimas, yra Prancūzijos pietuose esančio Provanso-Alpių-Žydrojo Kranto regiono dalis. Jis ribojasi su Garo (vakaruose), Ardešo (šiaurės vakaruose), Dromo (šiaurėje), Aukštutinio Provanso Alpių (rytuose), Varo (labai mažai) ir Ronos deltos (pietuose) departamentais.

Administracinės Vokliūzo departamento ribos daugiausia nužymėtos gamtos: vakaruose jį riboja Ronos upė (nuo Boleno miesto šiaurėje iki santakos su Diuransu pietuose), rytuose – Kalavono upė, šiaurėje – Tulurenko ir Ego upės. Ten, kur nėra upių, ribos nustatytos arba nusistovėjusios istoriškai (pavyzdžiui, Valreaso kantonas yra Vokliūzo anklavas kaimyniniame Dromo departamente).

Departamento gamta stebinamai kontrastinga – čia ir lygumos, ir jas supantys kalnai.

Lygumos (maždaug 45 proc. departamento ploto) daugiausia driekiasi departamento vakaruose. Didžiausia jų – Veneseno grafystės lyguma, plačiąja prasme apimanti sąnašinę Ronos lygumą, Oranžo lygumas ir sąnašines Diuranso žemupio lygumas. Prie jos atšakomis šliejasi sąnašinės Diuranso (nuo Kavajono iki Mirabo tilto), Kalavono žemupio (link Bometo), Ego ir Uvezo vidurupių lygumos.

Departamento šiaurėje ir šiaurės rytuose aukščiausiai iškilęs iš rytų į vakarus besidriekiančiai kalnų grandinei priklausantis Vantu kalnas (1 909 m). Šio galiūno šlaitas susilieja su Albiono arba Sen Kristolio plynaukšte (aukštis – 600–1 200 m), kurią pietuose supa Vokliūzo kalnai (aukščiausias taškas – 1 256 m). Į pietus nuo Apto baseino dunkso piečiausias Liuberono kalnagūbris, kurio didžiausias aukštis – 1 125 m.

Lygumas ir kalnus jungia daugiausia uolėtos, iš lygumų išnyrančios aukštumos, išryškinančios reljefo nevienodumą. Pati ryškiausia jų – Siuzeto masyvas, iš kurio kyšo Monmirajaus Nėriniai (vidutinis aukštis 500 m).

Geologiniu požiūriu vietovės dirvožemis daugiausia nuosėdinis, susiformavęs triaso–kvarteto laikotarpiais. Išskyrus negausias Liuberono kalnų uolienas, kuriose yra lercolito, vietovėje vyrauja intruzinės bazinės vulkaninės kilmės uolienos.

Departamentas plyti dviejose labai skirtingose geologinėse srityse: Ronos upę supa lygumos, o Provanso priekalnių rytuose stūkso kalnų masyvai – Vantu kalnas, Liūro kalnas, Albiono ir Sen Kristolio plynaukštės, Vokliūzo kalnai ir Liuberono masyvas. Dėl mistralio labai vėjuotoje Ronos lygumoje susiklosto puikios sąlygos, saugančios vynmedžius nuo miltligės ir netikrosios miltligės. Joje vyrauja iš senų ir naujų Ronos, Žemutinio Diuranso ir jų intakų (Lezo, Ego, Uvezo, Sorgo ir Kalavono) atplukdytų sąnašų susiformavęs dirvožemis. Priekalnėse daugiausia slūgso labai storas klinčių sluoksnis, kurio savita facija – kreidos periodo apčio ir baremio poaukščiuose susiformavusios klintys – atlieka svarbų morfologinį, tektoninį ir hidrogeologinį vaidmenį. Provanso priekalnės apsaugo vynmedžius nuo vandens stygiaus ir lemia jiems naudingus temperatūrų skirtumus.

Dėl geografinės padėties Vokliūzo departamentui būdingi trys iš keturių Prancūzijoje vyraujančių pagrindinių klimato tipų: departamento pietums būdingas Vidužemio jūros klimatas, šiaurės rytams (Vokliūzo kalnuose ir Baroni masyve) – kalnų klimatas, šiaurės vakarams – vos juntamas pusiau žemyninis klimatas. Kita vertus, šių tipų klimato įtaką švelnina akivaizdžiai vyraujantis Vidužemio jūros klimatas, labai palankus derėti vynuogėms.

Vietovėje per metus būna daug saulėtų dienų. Krituliai per metus pasiskirstę netolygiai, daugiausia lyja rudenį ir žiemą. Didžiulę įtaką klimatui daro šaltas ir sausas šiaurės vėjas mistralis, kurio gūsiai dažnai siekia 100 km/val. greitį. Šis vėjas padeda nokstančiose uogose kauptis cukrui, o per visą augimo ciklą sudaro palankias sąlygas kovai su grybinėmis ligomis.

8.2. *Produkto ypatumai*

XXI a. pradžioje deklaruotas SGN „Vaucluse“ žymimų vynų gamybos kiekis siekė apie 200 000 hl. Iš jų 40 000–45 000 hl gali būti papildomai žymimi vietovės nuoroda „Principauté d'Orange“, o 5 000–6 000 hl – vietovės nuoroda „Aigues“.

Departamento vyndariai vis dar dažniausiai augina juodųjų veislių vynuoges ir gamina raudonąjį vyną. Taigi vidutiniškai 45–50 proc. viso gamybos kiekio sudaro raudonasis, 30–35 proc. – rožinis, o 15–20 proc. – baltasis vynas.

SGN žymimi vynai gaminami naudojant daugybę vyninių vynuogių veislių ir pasižymi labai įvairiais aromatais:

— ‘Cinsault N’, ‘Clairette B’, ‘Bourboulenc B’ veislės yra kilusios iš Prancūzijos Vidužemio jūros krašto vynuogynų.

— ‘Grenache B’ ir ‘Grenache N’, ‘Carignan N’ ir ‘Mourvèdre N’ yra kilusios iš Iberijos pusiasalio.

— ‘Syrah N’, ‘Viognier B’ ir mažesniuose plotuose auginamos ‘Roussanne B’ ir ‘Marsanne B’ veislės, kaip manoma, kilusios iš Dofinė krašto.

— ‘Ugni B’ veislė greičiausiai yra kilusi iš Toskanos.

Vis dėlto gamintojai panoro auginti įvairesnių vyninių vynuogių veislių ir jau XX a. 9-ajame dešimtmetyje ėmėsi auginti naujas, pasaulinėje rinkoje pripažintas vynuogių veisles, pavyzdžiui, ‘Cabernet-sauvignon N’, ‘Merlot N’, ‘Chardonnay B’, ‘Sauvignon B’, taip pat ‘Vermentino B’ ir kiek vėliau išvestas sukryžmintas patrauklių savybių veisles, kaip antai ‘Chasan B’, ‘Marselan N’ ir ‘Caladoc N’. Tad tokios raudonųjų vynuogių veislės kaip ‘Merlot N’ ir ‘Cabernet-sauvignon N’ gali pagerinti vynų, kurie nėra vienos vynuogių veislės vynai, struktūrą.

Gaminant rožinį vyną vis dažniau taikomas labai trumpas maceravimas ar net tiesioginis spaudimas, kad šių vynų spalva būtų kuo blyškesnė.

Gamintojai taip pat siūlo vienos vynuogių veislės (‘Cabernet-sauvignon N’, ‘Merlot N’, ‘Caladoc N’, ‘Marselan N’, ‘Chardonnay B’, ‘Roussanne B’, ‘Viognier B’) vynų.

Pagrindinės veislės, iš kurių gaminami raudonieji vynai, yra ‘Grenache N’, ‘Syrah N’, ‘Merlot N’ ar ‘Cabernet-sauvignon N’. Visų šių veislių vynuogėms būdingi juodų vaisių ir uogų aromatai, odos ir juodojo šokolado ar net pipirus primenantys pokvapiai.

Rožiniams vynams gaminti daugiausia naudojamos ‘Grenache N’ arba ‘Cinsault N’ veislių vynuogės suteikia vynui raudonų vaisių ir uogų aromato.

Dažnai iš ‘Chardonnay B’ veislės vynuogių gaminami baltieji vynai pasižymi gaivumu, minerališkumu ir obuolių ar liepžiedžių pokvapiais.

8.3. *Geografinės vietovės ir produkto ypatumų priežastinis ryšys*

Vynuogininkyste verčiasi daugiau nei pusė Vokliūzo kaimų, nes vyndariai labai prisirišę prie savo žemių, nesvarbu, ar jos įtrauktos į saugomos kilmės vietos nuorodos, ar į saugomos geografinės nuorodos vietovę. Pasinaudodami protėvių sukaupta patirtimi ir žiniomis, vyndariai ilgainiui išmoko gaminti įvairesnius vynus. Tad SGN žymimų vynų, kurie dėl šioje geografinėje vietovėje gerai išplėtoto turizmo turi didelę vietinę paklausą, gamyba Vokliūze yra išties svarbi. Prie SGN žymimų vynų, sulaukusių pripažinimo dėl aromatų įvairovės, gero vardo prisideda ir departamente gaminamų SKVN žymimų vynų žinomumas. Šia geografine nuoroda žymimi vynai daugiausia gaminami kilmės vietos nuorodų „Luberon“ ir „Ventoux“ vietovėse.

Vynmedžiai auga gerai įšylančiose optimalaus pralaidumo dirvose. Tokiose dirvose išauga kokybiškos vynuogės.

Be to, jose augančius vynmedžius veikia įvairių tipų klimatas, suteikiantis vynams subalansuotą struktūrą ir puikų aromatą. Dėl Vidužemio jūros klimato, pasižyminčio dideliu saulėtumu ir šviesa vasarą, vynuogės puikiai sunoksta, jose gerai formuojasi kvapiųjų medžiagų pirmtakai. Netoli kalnų didėja nakties ir dienos temperatūros skirtumai, tad dėl lėtai besiformuojančių fenolių susidaro palankios sąlygos gaminti gaivius, vaisiškus vynus. Drėgmę džiovinantis vėjas apsaugo vynuoges nuo grybinių ligų.

Gerą vynų vardą kasmet patvirtina vietos ir šalies parodose, pavyzdžiui, visuotinėje žemės ūkio parodoje, laimimi apdovanojimai (2014 m. laimėti 4 aukso ir 5 sidabro medaliai). SGN „Vaucluse“ žymimi vynai įtraukti ne tik į Prancūzijos vynų žinyną „Guide Hachette des vins“ (2013 m. buvo atrinkti 55 vynai: du iš jų gavo aukščiausią įvertinimą, vienas įvertintas 3 žvaigždutėmis, du – 2 žvaigždutėmis, o 30 vynų skirtas 1 žvaigždutės įvertinimas), bet ir į tarptautinius vynų žinynus „Wine Advocate Parker“ (keturi 2007 m. vynai gavo įvertinimą „Decanter“) ir „Bettane et Desseauve“.

Saugoma geografine nuoroda žymimų vynų gamyboje atsispindi tradicijos, taip pat vyndarių, kurie nori ir, žinoma, privalo siūlyti kuo įvairesnį, visus rinkos poreikius atitinkantį asortimentą, žinios ir patirtis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti saugoma geografine nuoroda „Vaucluse“ žymimų vynų vyndarystės ir gaminimo vietovė apima greta geografinės vietovės (Vokliūzo departamento) esančias apygardas:

- šiaurėje, ties riba su Dromo departamentu – Njono apygardą;

- rytuose, ties riba su Aukštutinio Provanso Alpių departamentu – Forkalkjė apygardą;

- rytuose, ties riba su Varo departamentu – Brinjolio apygardą;

- pietuose, ties riba su Ronos deltos departamentu – Arlio ir Provanso Ekso apygardas;

- vakaruose, ties riba su Garo departamentu – Nimo apygardą;

- šiaurės vakaruose, ties riba su Ardešo departamentu – Priva apygardą.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Su saugoma geografine nuoroda „Vaucluse“ galima pateikti:

- vienos ar kelių vynuogių veislių pavadinimą,

- nuorodas „primeur“ (šviežias) arba „nouveau“ (jaunas);

- atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas sąlygas – šių mažesnių geografinių vienetų pavadinimus: „Aigues“, „Principauté d'Orange“.

Jei nuoroda „Indication géographique protégée“ (saugoma geografinė nuoroda) pakeičiama tradicine nuoroda „Vin de Pays“ (krašto vynas), etiketėje būtina pateikti Europos Sąjungos SGN logotipą.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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