C/2024/1947

7.3.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/1947)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Vaucluse”

PGI-FR-A1209-AM02

Paziņojuma datums: 7.12.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Ražas iznākums**

Specifikācijas I nodaļas VI punktā “Ražas iznākums” sarkanvīnu un sārtvīnu maksimālais ražas iznākums ir samazināts no 120 hl/ha līdz 100 hl/ha.

Mērķis ir ņemt vērā klimata pārmaiņu ietekmi uz vīna ražošanu attiecīgajā reģionā. Specifikācijā norādītie maksimālie ražas iznākumi būtībā vairs neatbilst faktiski novērotajam ražas iznākumam, kas sausuma ietekmē ir mazāks. Šajā Francijas dienvidaustrumu reģionā sausums ir viena no visbiežāk sastopamajām klimata pārmaiņu sekām. Ražotāju apvienība vēlējās pielāgot vīnogulāju ražas iznākumu faktiskajai situācijai, lai tādējādi saglabātu vīnu kvalitāti.

Šis grozījums attiecībā uz ražas iznākumu ietekmē vienotā dokumenta punktu “Vīndarības metodes. Maksimālais ražas iznākums”.

2. **Kontroles iestāde**

Ir grozīts specifikācijas III nodaļas punkts “Kontroles iestāde”, to vienkāršojot un precizējot, ka produkta specifikācijas ievērošanu kontrolē ārējā kontroles struktūra, kas saskaņā ar apstiprinātu kontroles plānu garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību un ko ir deleģējis Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (*INAO*).

Šis vienkāršojums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Vaucluse

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnu organoleptiskais un analītiskais apraksts

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

ĪSS APRAKSTS

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Vaucluse” ir paredzēta nedzirkstošajiem sarkanvīniem, sārtvīniem un baltvīniem.

Sarkanvīni ir vairākšķirņu vīni. Šo vīnu pamatkodolu veido šķirnes ‘Grenache N’, ‘Syrah N’, ‘Merlot N’ vai pat ‘Cabernet-Sauvignon N’, kurām visām kopīgs ir to piešķirtais tumšo augļu un garšvielu aromāts un ādas un rūgtās šokolādes vai pat piparota piegarša. Tiem ir rubīnsarkana līdz tumši granātsarkana krāsa ar violetiem atspīdumiem.

Kad sārtvīniem, kuri parasti ir gaišā laškrāsā, pievieno vīnu no tādām šķirnēm kā ‘Grenache N’ vai ‘Cinsault N’, iegūst vīnus ar sarkano augļu aromātu.

Baltvīni, kas bieži iegūti no šķirnes ‘Chardonnay B’ vīnogām, ir spirgti un minerāli, ar ābolu vai liepziedu notīm. Tie ir gaiši dzeltenā krāsā ar zaļiem vai spoža un tīra zelta atspīdumiem.

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Vaucluse” apzīmēto vīnu minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 9 % un kopējais spirta saturs (minimālais vai maksimālais), kopējais skābums, gaistošais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajam.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Īpašā vīndarības metode

Vīndarības metodēm ir jāatbilst prasībām, kas noteiktas Kopienas līmenī un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltvīnu ražība

120 hektolitri no hektāra.

2. Sarkanvīnu un sārtvīnu ražība

100 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Vaucluse” apzīmēto vīnu ražošanai izmantojamo vīnogu novākšana, vinifikācija un šo vīnu gatavošana notiek Voklīzas [*Vaucluse*] departamentā.

7. **Vīna vīnogu šķirne (šķirnes)**

‘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’

‘Sémillon 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Voklīzas departaments, kas devis vārdu AĢIN "Vaucluse", atrodas Ronas kreisajā krastā uz dienvidiem no Ronas koridora un ietilpst Francijas dienvidaustrumos esošajā Provansas-Alpu-Azūra krasta reģionā. Tas robežojas ar Gāras [*Gard*] departamentu (rietumos), Ardēšas [*Ardèche*] departamentu (ziemeļrietumos), Dromas [*Drôme*] departamentu (ziemeļos), Augšprovansas Alpu [*Alpes-de-Haute-Provence*] departamentu (austrumos), Vāras [*Var*] departamentu (īsa kopēja robeža) un Bušdironas [*Bouches-du-Rhône*] departamentu (dienvidos).

Voklīzas departamenta administratīvās robežas lielākoties atbilst dabiskiem norobežojumiem – rietumos plūst Ronas upe (no ziemeļu pilsētas *Bollène* līdz satekai ar Diransu [*Durance*] dienvidos), austrumos plūst Kalavonas [*Calavon*] upe, bet ziemeļos Tulurenkas [*Toulourenc*] un Egas [*Aigues*] upe. Pārējās robežas ir speciāli noteiktas vai izveidojušās vēsturiski (piemēram, kantons *Valréas* ir Voklīzas anklāvs blakus esošajā Dromas departamentā).

Departamentā vērojams ass kontrasts starp divu veidu dabiskiem reģioniem, proti, līdzenumiem un apkārtējiem kalnainajiem apgabaliem.

Līdzenumi (aptuveni 45 % departamenta) atrodas galvenokārt rietumu daļā. Vislielākais no tiem ir *Comtat Venaissin*, kas plašākā nozīmē aptver Ronas aluviālo līdzenumu, Oranžas [*Orange*] līdzenumus un Diransas ielejas lejasdaļas aluviālos līdzenumus. Šis objekts ar daudziem atzariem ir savienots ar Diransas aluviālajiem līdzenumiem (no pašvaldības *Cavaillon* teritorijas līdz Mirabo tiltam), Kalavonas ielejas lejasdaļas aluviālajiem līdzenumiem (no pašvaldības *Beaumettes* teritorijas upes tecēšanas virzienā) un Egas un Uvēzas [*Ouvèze*] ielejas vidusdaļas aluviālajiem līdzenumiem.

Reljefa augstākais punkts ir Ventū kalns [*Mont-Ventoux*] (1 909 m) departamenta ziemeļos/ziemeļaustrumos, kurš ir daļa no rietumu–austrumu kalnu grēdas. Šā "milža" dienvidu nogāze pāriet Albionas [*Albion*] jeb Sentkristolas [*Saint-Christol*] plato (augstums virs jūras līmeņa: 600–1 200 m), kas dienvidos robežojas ar Voklīzas kalniem (augstākais punkts: 1 256 m). Reljefa pacēlumi, kas atrodas vistālāk dienvidos, uz dienvidiem no Aptas [*Apt*] baseina, ir Liberona [*Luberon*] kalni, kuru augstākā virsotne sasniedz 1 125 m augstumu.

Līdzenumus ar kalniem savieno lielākoties klinšainas reljefa formas, kas paceļas virs līdzenumiem, tādējādi akcentējot topogrāfijas kontrastus. Visievērojamākais piemērs ir Sizetes [*Suzette*] masīvs, kur paceļas kalnu grēdas *Dentelles de Montmirail* virsotnes (vidējais augstums virs jūras līmeņa: 500 m).

Ģeoloģiskā ziņā apgabalā ir plaši sastopamas nogulumu augsnes, kas satur triasa līdz kvartāra periodā veidojušos slāņus. Izņēmuma kārtā ļoti mazā platībā (Liberonā) sastopamas augsnes, kas satur lercolītu – endogēnu vulkāniskas izcelsmes bāzisko iezi.

Departaments aptver divas lielas, ļoti atšķirīgas ģeoloģiskās zonas: Ronas koridoru, ko veido līdzenumi, un austrumos – subalpu Provansu, ko veido tādas reljefa formas kā Ventū kalns, Līra [*Lure*] kalni, Albionas un Sentkristolas plato, Voklīzas kalni un Liberona masīvs. Mistrāla dēļ Ronas koridors ir ļoti vējains, un tas pasargā augus no vīnogu īstās miltrasas un vīnogu neīstās miltrasas. Tajā lielākoties sastopami neseni vai seni Ronas, Diransas lejasdaļas un to pieteku (Lezas [*Lez*], Egas, Uvēzas, Sorgas [*Sorgues*], Kalavonas) nogulumi. Subalpu zona sastāv galvenokārt no ļoti biezas kaļķakmens sērijas, kas satur īpašu fāciju – Orgonas kaļķakmeni, kuram ir liela morfoloģiska, tektoniska un hidroģeoloģiska nozīme. Šajā subalpu Provansā vīnogulāji ir pasargāti no ūdens deficīta un tiem ir nodrošināta piemērota temperatūras amplitūda.

Savas ģeogrāfiskās atrašanās vietas dēļ Voklīzas departamentu ietekmē trīs no četriem galvenajiem Francijas klimatiem: Vidusjūras klimats dienvidos, Alpu klimats ziemeļaustrumos (Voklīzas kalnos un Baronī [*Baronnies*] masīvā) un samērā nedaudz jūtamais puskontinentālais klimats, kas ietekmē departamenta ziemeļrietumu daļu. Tomēr šo ietekmi mazina nepārprotami dominējošais Vidusjūras klimats, kas nodrošina vīnogulāju auglīgumu.

Vidējais saules gaismas stundu skaits gadā ir liels. Nokrišņu daudzums gadā sadalās nevienmērīgi – relatīvi vairāk to ir rudens un ziemas periodā. Šajā klimatā liela nozīme ir aukstajam un sausajam ziemeļu vējam mistrālam, kura ātrums brāzmās regulāri sasniedz gandrīz 100 km/h. Konkrētāk, tā ietekmē vīnogas, sasniegušas pilngatavību, ir vairāk piesātinātas un visā veģetācijas periodā ir nodrošināti optimāli apstākļi, kas novērš saslimšanu ar kriptogāmiskām slimībām.

8.2. *Produkta specifika*

Tagad, XXI gs. sākumā, deklarētais ar AĢIN "Vaucluse" apzīmēto vīnu daudzums vīnogu novākšanas laikā ir aptuveni 200 000 hl, no kuriem 40 000–45 000 hektolitriem var norādīt apgabalu "Principauté d'Orange", bet 5 000–6 000 hektolitriem – apgabalu "Aigues".

Departamentā vīnkopība joprojām ir cieši saistīta ar melnogu šķirņu audzēšanu un sarkanvīnu gatavošanu. Tāpēc vidējais sadalījums ir šāds: 45–50 % no saražotā daudzuma ir sarkanvīns, 30–35 % – sārtvīns, un 15–20 % – baltvīns.

Ar AĢIN apzīmētajiem vīniem ir ļoti daudzveidīgs aromāts, jo to ražošanā izmantotās ogas iegūtas no dažādām šķirnēm:

— šķirnēm 'Cinsault N', 'Clairette B', 'Bourboulenc B', kas visas trīs radušās Francijas Vidusjūras reģiona vīndārzos,

— šķirnēm 'Grenache B' un 'Grenache N', 'Carignan N' un 'Mourvèdre N', kas cēlušās Pireneju pussalā,

— šķirnēm 'Syrah N', 'Viognier B' un mazākā mērā (platības ziņā) 'Roussanne B', 'Marsanne B', kuru izcelsme esot meklējama Dofinē [*Dauphiné*] apkārtnē,

— šķirnes 'Ugni B', kas, visticamāk, radusies Toskānā.

Tomēr ražotāji ir vēlējušies dažādot vīnu ražošanā izmantotās vīnogulāju šķirnes un to arī izdarījuši, sākot ar XX gs. 80. gadiem ieviešot jaunas vīnogulāju šķirnes, lielākoties tādas, kas atzītas pasaules tirgū, piemēram, 'Cabernet-Sauvignon N', 'Merlot N', 'Chardonnay B', 'Sauvignon B', kā arī 'Vermentino B' un nesenāk iegūtas hibrīdās šķirnes ar tikpat noderīgām īpašībām, piemēram, 'Chasan B', 'Marselan N' un 'Caladoc N'. Tādējādi, ja vīnu nav paredzēts ražot tikai no vienas šķirnes, tā sastāvu un struktūru var bagātināt ar vīnu, kas iegūts no tādām sarkanogu šķirnēm kā 'Merlot N', 'Cabernet-Sauvignon N'.

Sārtvīnu ražošanā aizvien biežāk izmanto ļoti īsu macerāciju vai pat tiešu presēšanu, lai iegūtu aizvien gaišākas krāsas sārtvīnus.

Ražotāji piedāvā arī dažādus vienšķirnes vīnus, to vidū 'Cabernet-Sauvignon N', 'Merlot N', 'Caladoc N', 'Marselan N', 'Chardonnay B', 'Roussanne B' un 'Viognier B'.

Sarkanvīnu pamatkodolu veido šķirnes 'Grenache N', 'Syrah N', 'Merlot N' vai pat 'Cabernet-Sauvignon N', kurām visām kopīgs ir to piešķirtais tumšo augļu un garšvielu aromāts un ādas un rūgtās šokolādes vai pat piparota piegarša.

Kad sārtvīniem pievieno vīnu no tādām šķirnēm kā 'Grenache N' vai 'Cinsault N', iegūst vīnus ar sarkano augļu aromātu.

Baltvīni, kas bieži iegūti no šķirnes 'Chardonnay B' vīnogām, ir spirgti un minerāli, ar ābolu vai liepziedu notīm.

8.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfiskā apgabala specifiku un produkta specifiku*

Vairāk nekā puse Voklīzas ciematu ienākumus gūst no vīnkopības, pateicoties vietējiem vīnkopjiem, kuru zemes ir iekļautas kontrolēta cilmes vietas nosaukuma apgabalos vai aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes apgabalā. Vīnkopji, balstoties uz senču zinātību, gadu gaitā ir spējuši dažādot savus produktus. Tādējādi Voklīzā nozīmīgu vietu ieņem ar AĢIN apzīmētu vīnu ražošana, un šie vīni vietējā mērogā ir ļoti pieprasīti, jo šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti labi attīstīts tūrisms. Departamentā ražoto ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu atpazīstamība papildina ar AĢIN apzīmēto un savas aromātu daudzveidības dēļ izslavēto vīnu reputāciju. Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētos vīnus lielākoties ražo cilmes vietas nosaukumu "Luberon" un "Ventoux" apgabalu centrā.

Vīnogulāji aug labi sasilušās un optimāli drenētās augsnēs. Tās veicina kvalitatīvu vīnogu ieguvi.

Vīnogulājiem par labu nāk arī klimata dažādības ietekme, kas piešķir vīniem līdzsvarotu struktūru un izteiktu aromātu. Vidusjūras klimats ar lielo saules gaismas stundu skaitu vasarā un pietiekamo saules spožumu veicina vīnogu nogatavošanos un aromātisko prekursoru attīstīšanos. Reljefa pacēlumu tuvumā valdošajam klimatam ir raksturīga liela dienas un nakts temperatūras starpība, un tas veicina svaigu un augļainu vīnu ražošanu, jo polifenoli vīnogās veidojas lēni. Vējš vīnogas nožāvē un tādējādi pasargā no kriptogāmiskām slimībām.

Vīnu labo slavu katru gadu apliecina godalgas, kas tiek piešķirtas reģionālos un valsts mēroga konkursos, piemēram, vispārējā lauksaimniecības konkursā (2014. gadā saņemtas četras zelta un piecas sudraba medaļas). Ar AĢIN "Vaucluse" apzīmētie vīni ir iekļauti valsts mēroga vīnu ceļvedī "Guide Hachette des Vins" (2013. gadā: 55 atlasīti vīni, divi par iecienītākajiem (*coups de cœur*) atzīti vīni, viens ar 3 zvaigznēm novērtēts vīns, divi ar 2 zvaigznēm novērtēti vīni, 30 ar vienu zvaigzni novērtēti vīni), kā arī starptautiskos vīnu ceļvežos – R. Pārkera [*Robert Parker*] ceļvedī "Wine Advocate" (četri vīni ieguvuši "Decanter" godalgu 2007. gadā) un ceļvedī "Bettane et Desseauve".

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētu vīnu ražošanā izpaužas vīnkopju zinātība un tradīcijas, ko piekopj vīnkopji, kuri vēlas piedāvāt daudzveidīgu vīnu klāstu, kas atbilst visām tirgus prasībām, un kuriem arī tas jādara.

9. **Citi būtiski nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabals, kas noteikts, piemērojot atkāpi attiecībā uz to vīnu vinifikāciju un gatavošanu, kurus apzīmē ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Vaucluse", sastāv no apriņķiem, kas robežojas ar ģeogrāfisko apgabalu (Voklīzas departamentu), proti, no šādiem apriņķiem:

ziemeļos pie Dromas departamenta robežas: *Nyons* apriņķis;

austrumos pie Augšprovansas Alpu departamenta robežas: *Forcalquier* apriņķis;

austrumos pie Vāras departamenta robežas: *Brignoles* apriņķis;

dienvidos pie Bušdironas departamenta robežas: *Arles* un *Aix-en-Provence* apriņķis;

rietumos pie Gāras departamenta robežas: *Nîmes* apriņķis;

ziemeļrietumos pie Ardēšas departamenta robežas: *Privas* apriņķis.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Vaucluse" var papildināt:

ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumiem;

ar norādēm "primeur" vai "nouveau";

ar šādiem mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumiem saskaņā ar specifikācijā izklāstītajiem nosacījumiem: “Aigues”, “Principauté d’Orange”.

Eiropas Savienības AĢIN logotipu iekļauj marķējumā gadījumos, kad apzīmējumu “Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu “Vin de Pays”.

Saite uz produkta specifikāciju

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