C/2024/1947

7.3.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1947)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Vaucluse“

PGI-FR-A1209-AM02

Dátum oznámenia: 7. 12. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Výnos**

V kapitole 1 špecifikácie výrobku článku VI „Výnos“ sa maximálny výnos pri červených a ružových vínach znižuje zo 120 na 100 hl/ha.

Zníženie zohľadňuje dôsledky zmeny klímy na produkciu vína v regióne. Maximálne výnosy stanovené v špecifikáciách už nezodpovedajú skutočným výnosom zaznamenaným v teréne, ktoré sú v dôsledku sucha nižšie. Sucho je jedným z najčastejších dôsledkov zmeny klímy v tomto regióne na juhovýchode Francúzska. Skupina výrobcov si priala prispôsobiť výnosy viniča skutočným podmienkam, aby sa zachovala jeho kvalita.

Táto zmena výnosu sa týka bodu „Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

2. **Kontrolný orgán**

Kapitola III špecifikácie výrobku sa mení s cieľom zjednodušiť bod „Kontrolný orgán“ a upresniť, že dodržiavanie špecifikácie výrobku sa kontroluje na základe schváleného plánu kontroly orgánom tretej strany, ktorý zaručuje odbornú spôsobilosť, nestrannosť a nezávislosť a bol poverený inštitútom INAO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Vaucluse

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

Organoleptický a analytický opis vín

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

STRUČNÝ OPIS

Chránené zemepisné označenie „Vaucluse “ je vyhradené pre červené, ružové a biele tiché vína.

Červené vína sú vína vyrobené sceľovaním odrôd. Základom týchto vín sú odrody Grenache N, Syrah N, Merlot N a Cabernet-Sauvignon N, ktorých spoločným znakom sú arómy čierneho ovocia, korenia, tóny usne a horkej čokolády, ako aj korenisté tóny. Vyznačujú sa rubínovočervenou až tmavou granátovou farbou s fialkastými odleskami.

Základom ružových vín, ktoré majú obvykle bledú lososovú farbu, sú odrody ako Grenache N alebo Cinsault N, ktoré vínam dodávajú arómy červeného ovocia.

Živosť a mineralita, tóny jablka alebo lipového kvetu sú charakteristické pre biele vína, ktoré často pochádzajú z odrody Chardonnay B. Vyznačujú sa bledožltým sfarbením so zelenými odleskami alebo čírou a lesklou zlatou farbou.

Vína s chráneným zemepisným označením „Vaucluse“ sa okrem skutočného minimálneho obsahu alkoholu 9 obj. % vyznačujú celkovým (minimálnym alebo maximálnym) obsahom alkoholu, celkovou kyslosťou, obsahom prchavých kyselín a celkovým obsahom oxidu siričitého, ktoré zodpovedajú hodnotám stanoveným v predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. Výnosy v prípade bielych vín:

120 hektolitrov na hektár

2. Výnosy v prípade červených a ružových vín:

100 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín s chráneným zemepisným označením „Vaucluse“ sa uskutočňujú v departemente Vaucluse.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Departement Vaucluse, ktorý sa nachádza na ľavom brehu rieky Rhôny, na juhu rhônskej osi, a od ktorého je odvodený názov chráneného zemepisného označenia „Vaucluse“, je spojený s regiónom Provence-Alpes-Côte d'Azur na juhovýchode Francúzska. Susedí s departementmi Gard (na západe), Ardèche (na severozápade), Drôme (na severe), Alpes-de-Haute-Provence (na východe), Var (krátky spoločný úsek) a Bouches-du-Rhône na juhu.

Administratívne hranice departementu Vaucluse sú väčšinou prírodné, keďže na západe (od mesta Bollène na severe až po sútok s riekou Durance na juhu) tečie rieka Rhôna, na východe rieka Calavon, na severe rieky Toulourenc a Aigues. Ak prírodné hranice nejestvujú, hranice sa zakreslili alebo sú dané historicky (napríklad kantón Valréas je enklávou departementu Vaucluse na území susedného departementu Drôme).

Departement sa vyznačuje nápadným kontrastom medzi dvoma typmi prírodných regiónov: nížinami a okolitým hornatým reliéfom.

Nížiny (približne 45 % departementu) sa vyskytujú predovšetkým v západnej časti. Najväčšou z nich je Comtat Venaissin, ktorá svojou rozlohou pokrýva aluviálnu nížinu Rhôny, nížiny Orange a aluviálne nížiny dolného údolia rieky Durance. S touto nížinou sa v mnohých vetvách spájajú aluviálne nížiny rieky Durance (od Cavaillon do Pont-de-Mirabeau), dolného údolia rieky Calavon (za obcou Beaumettes), stredných úsekov údolí riek Aigues a Ouvèze.

Hornatému reliéfu dominuje vrch Mont-Ventoux (1 909 m) na severe/severovýchode departementu, ktorý je súčasťou hrebeňa tiahnuceho sa zo západu na východ. Južný svah tejto „dominanty“ pokračuje plošinou Albion alebo Saint-Christol (nadmorská výška od 600 do 1 200 m) lemovanou na juhu masívom Monts de Vaucluse (najvyšší bod: 1 256 m). Najjužnejším reliéfom na juhu panvy Apt je vrch Luberon s nadmorskou výškou 1 125 m.

Na rozhraní medzi nížinami a pohoriami sú prevažne skalnaté reliéfy, ktoré vystupujú z nížin a zdôrazňujú tak kontrastný charakter miestneho povrchu. Najvýraznejším príkladom je masív Suzette, kde sa týči pohorie Dentelles de Montmirail (priemerná nadmorská výška 500 m).

Z geologického hľadiska značne prevládajú pôdy sedimentárneho pôvodu, ktoré sú stupňovito usporiadané od triasu po štvrtohory. Treba spomenúť veľmi okrajovú výnimku (týkajúcu sa masívu Luberon), ktorou je výskyt bázickej hlbinnej horniny lherzolit sopečného pôvodu.

Departement sa rozprestiera na dvoch veľkých a rozdielnych geologických oblastiach: rhônsky žľab tvorený nížinami a na východe subalpský región Provensalsko pozostávajúci z reliéfnych útvarov, ako je Mont-Ventoux, pohorie Lure, plošiny Albion a Saint-Christol, vrchy Vaucluse a masív Luberon. Keďže v rhônskom žľabe často fúka mistrál, má veľmi dobré sanitárne podmienky, ktoré nie sú priaznivé pre múčnatku a peronospóru viniča. Prevládajú tu novodobé alebo starobylé náplavy riek Rhôna, Basse-Durance a ich prítokov (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Subalpskú oblasť tvorí zväčša veľmi hrubý súbor vápencových vrstiev, ktorých osobitná fácia – urgónske vápence – plní významnú morfologickú, tektonickú a hydrogeologickú úlohu. Toto subalpské Provensalsko chráni vinič pred nedostatkom vody a poskytuje mu zaujímavé teplotné rozdiely.

Departement Vaucluse ovplyvňujú kvôli jeho zemepisnej polohe tri zo štyroch hlavných typov podnebia vo Francúzsku: stredomorské podnebie v jeho južnej časti, horské podnebie v severovýchodnej časti (pohorie Monts de Vaucluse a masív Baronnies) a relatívny vplyv polokontinentálneho podnebia v jeho severozápadnej časti. Tieto vplyvy však zmierňuje jasná prevaha stredomorského podnebia, čo zaisťuje dobrú úrodnosť viniča.

V tejto oblasti sa vyskytuje veľké priemerné množstvo slnečného svitu za rok. Zrážky sú počas roka zle rozvrhnuté a relatívne sústredené počas obdobia jeseň – zima. Dôležitú úlohu v tomto podnebí hrá mistrál, chladný a suchý vietor prichádzajúci zo severu s rýchlosťami, ktoré pri nárazoch dosahujú až 100 km/h. Mistrál zabezpečuje predovšetkým koncentráciu bobúľ v čase zrenia a počas celého vegetačného cyklu poskytuje optimálne podmienky v boji proti hubovým chorobám.

8.2. *Špecifickosť výrobku*

Začiatkom 21. storočia sa pri zbere vyhlasuje približne 200 000 hl vína s CHZO „Vaucluse“, z toho v prípade 40 000 až 45 000 hl možno uviesť oblasť „Principauté d'Orange“ a v prípade 5 000 až 6 000 hl oblasť „Aigues“.

V departemente je pestovanie viniča stále veľmi úzko späté s produkciou modrého hrozna a s výrobou červených vín. Výsledkom toho je takéto rozdelenie (priemer): 45 až 50 % vyrobeného objemu je červené víno, 30 až 35 % ružové víno a 15 až 20 % biele víno.

Vína s týmto CHZO sa vyrábajú z pestrej palety odrôd, a preto majú rozmanité arómy:

— odrody Cinsault N, Clairette B, Bourboulenc B sa všetky tri zrodili vo francúzskych stredomorských vinohradoch,

— odrody Grenaches B a N, Carignan N a Mourvèdre N majú iberský pôvod,

— odrody Syrah N, Viognier B a v menšej miere (pokiaľ ide o plochy) Roussanne B, Marsanne B, ktorých pôvod je zaznamenaný v provincii Dauphiné,

— odroda Ugni B, ktorej najpravdepodobnejší pôvod je v Toskánsku.

Výrobcovia však chceli diverzifikovať túto odrodovú skladbu, čo sa im aj podarilo, a preto od 80. rokov zavádzali nové odrody, väčšinou odrody „uznané“ na svetovom trhu, ako je Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, Chardonnay B, Sauvignon B, ale aj Vermentino B a nedávno vytvorené zmiešané odrody, ktoré majú tiež zaujímavé vlastnosti, napríklad Chasan B, Marselan N a Caladoc N. Modré odrody ako Merlot N a Cabernet-Sauvignon N sa tak môžu podieľať na zložení a štruktúre vín, keď nie sú špecificky určené na výrobu „odrodových“ vín.

V prípade ružových vín sa čoraz častejšie zavádza veľmi krátka macerácia a priame lisovanie s cieľom ponúkať ružové vína s čoraz bledším sfarbením.

Výrobcovia ponúkajú aj rozmanitú škálu „odrodových“ vín, ako je Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, Caladoc N, Marselan N, Chardonnay B, Roussanne B, Viognier B.

Pokiaľ ide o červené vína, ich základom sú odrody Grenache N, Syrah N, Merlot N a Cabernet-Sauvignon N, ktorých spoločným znakom sú arómy čierneho ovocia, korenia, tóny usne a horkej čokolády, ako aj korenisté tóny.

Pokiaľ ide o ružové vína, použitie odrôd, ako je Grenache N alebo Cinsault N, dodáva vínam arómy červeného ovocia.

Živosť a mineralita, tóny jablka alebo lipového kvetu sú charakteristické pre biele vína, ktoré často pochádzajú z odrody Chardonnay B.

8.3. *Príčinný vzťah medzi špecifickosťou zemepisnej oblasti a špecifickosťou výrobku*

Viac ako polovica dedín vo Vaucluse žije z pestovania viniča, a to vďaka vinárom, ktorí sú spätí so svojimi pôdami bez ohľadu na to, či sú zapísané medzi oblasti chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia. Výsledkom know-how predkov je to, že vinári časom vedeli diverzifikovať svoje výrobky. V departemente Vaucluse preto zastáva dôležité miesto výroba vín s CHZO, po ktorých je na miestnej úrovni veľký dopyt vďaka mimoriadne rozvinutému turizmu v tejto zemepisnej oblasti. Dobré meno vín s CHOP vyrobených v tomto departemente sprevádza dobrú povesť vín s CHZO známych pre svoju aromatickú rozmanitosť. Táto výroba vín so zemepisným označením sa sústreďuje najmä v srdci oblastí označení pôvodu Luberon a Ventoux.

Vinič sa vysadil na pôdach vyznačujúcich sa dobrou výhrevnosťou a optimálnym odvodňovaním. Tieto pôdy podporujú produkciu kvalitného hrozna.

Viniču prospieva aj spojenie rôznych klimatologických vplyvov, ktoré dodávajú vínam vyváženú štruktúru a pozoruhodný aromatický výraz. Stredomorské podnebie podmieňuje vďaka intenzívnemu letnému slnečnému svitu a dobrej jasnosti zrenie hrozna a správny vývoj aromatických prekurzorov. V blízkosti reliéfov podnebie spôsobuje veľké nočné a denné teplotné rozdiely a vďaka pomalému vývoju polyfenolov v hrozne podporuje výrobu sviežich a ovocných vín. Činnosť suchého vetra zabezpečuje ochranu hrozna pred hubovými chorobami.

O dobrom mene vín svedčia každoročné ocenenia v regionálnych a národných súťažiach, ako je všeobecná poľnohospodárska výstava (4 zlaté medaily a 5 strieborných medailí v roku 2014). Vína s CHZO Vaucluse sa zmieňujú aj na národnej úrovni v sprievodcovi o vínach *Guide Hachette des Vins* (55 výberových vín, 2 obľúbené vína, 1 trojhviezdičkové víno, 2 dvojhviezdičkové vína, 30 jednohviezdičkových vín v roku 2013), ale aj na medzinárodnej úrovni v publikácii *Wine Advocate Parker* (4 vína označené Decanter pre ročník 2007) a v sprievodcovi *Bettane et Desseauve*.

Výroba vín so zemepisným označením je súčasťou tradície a know-how vinárskeho obyvateľstva, ktoré chce – a nevyhnutne musí – ponúkať pestrú škálu vína zodpovedajúcu všetkým požiadavkám trhu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzenú výnimkou pre vinifikáciu a výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Vaucluse“ tvoria všetky tieto obvody susediace so zemepisnou oblasťou (departement Vaucluse):

na severe na hranici s departementom Drôme: obvod Nyons,

na východe na hranici s departementom Alpes de Haute Provence: obvod Forcalquier,

na východe na hranici s departementom Var: obvod Brignoles,

na juhu na hranici s departementom Bouches du Rhône: obvody Arles a Aix-en-Provence,

na východe na hranici s departementom Guard: obvod Nîmes,

na severozápade na hranici s departementom Ardèche: obvod Privas.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Chránené zemepisné označenie „Vaucluse“ sa môže doplniť:

názvom jednej odrody alebo viacerých odrôd,

tradičnými pojmami „primeur“ alebo „nouveau“,

názvami týchto najmenších zemepisných jednotiek podľa podmienok stanovených v špecifikácii: „Aigues“, „Principauté d'Orange“.

Logo CHZO Európskej únie sa na etiketách uvádza, ak sa označenie „Chránené zemepisné označenie“ nahradí tradičným pojmom „Vin de Pays“ (vidiecke víno).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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