



C/2024/1947

7.3.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/1947)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Vaucluse”

PGI-FR-A1209-AM02

Data przekazania informacji: 7.12.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wydajność

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt VI – Efektywność maksymalną wydajność win czerwonych i różowych zmniejszono z 120 hl/ha na 100 hl/ha.

Celem jest dostosowanie do skutków zmiany klimatu dla produkcji wina w regionie. Maksymalne plony określone w specyfikacji produktu nie odpowiadają już plonom odnotowanym w terenie, które są niższe ze względu na skutki suszy, będącej jedną z najczęstszych konsekwencji zmiany klimatu w południowo-wschodniej Francji. Grupa producentów postanowiła dostosować wydajność winorośli do realiów w celu zachowania jakości.

Ta zmiana wydajności ma wpływ pkt „Praktyki winiarskie – maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

2. Organ odpowiedzialny za kontrolę

Rozdział III specyfikacji produktu zmieniono, aby uprościć punkt „organ odpowiedzialny za kontrolę” i uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli i przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Uproszczenie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Vaucluse

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Opis organoleptyczny i analityczny win

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

KRÓTKI OPIS

Chronione oznaczenie geograficzne „Vaucluse” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Wina czerwone są winami kupażowanymi. Odmiany winorośli grenache N, syrah N, merlot N czy też cabernet-sauvignon N stanowią rdzeń tych win, dla których wspólnym mianownikiem są aromaty czarnych owoców, przypraw, z nutami skóry i gorzkiej czekolady, a nawet pieprzu. Mają one głęboką szatę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Jako podstawę win różowych, które zwykle mają kolor bladłososiowy, stosuje się takie odmiany winorośli jak grenache N lub cinsault N, dzięki którym uzyskuje się wina o aromacie czerwonych owoców.

Żywy charakter i mineralność, nuty jabłka lub lipy to cechy win białych często pochodzących z odmiany chardonnay B. Charakteryzują się bladżółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniącą i klarowną żółtą barwą.

W przypadku win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaucluse”, oprócz minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 9 %, całkowita zawartość alkoholu (próg lub limit), kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „Praktyki winiarskie”

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Szczególne praktyki enologiczne

W zakresie praktyk enologicznych wina muszą być produkowane zgodnie z wymogami obowiązującymi na poziomie wspólnotowym oraz zawartymi w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wydajność w przypadku win białych

120 hektolitrów z hektara

2. Wydajność w przypadku win czerwonych i różowych

100 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaucluse” odbywają się w departamencie Vaucluse.

7. Odmiana(-y) winorośli

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
Ekigaiña N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Feunate N
Floreale 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 związku(-ów)

8.1. Specyfika obszaru geograficznego

Położony na lewym brzegu Rodanu, na południe od osi Rodanu, departament Vaucluse, któremu ChOG „Vaucluse” zawdzięcza swoją nazwę, znajduje się w regionie Provence-Alpes-Côte d’Azur usytuowanym na południowym wschodzie Francji. Graniczy z departamentami Gard (na zachodzie), Ardèche (na północnym zachodzie), Drôme (na północy), Alpes-de-Haute-Provence (na wschodzie), Var (styczność na niewielkiej długości) i Bouches-du-Rhône na południu.

Granice administracyjne departamentu Vaucluse mają w większości charakter naturalny: Rodan na zachodzie (od miasta Bollène na północy do zbiegu z rzeką Durance na południu), rzeka Calavon na wschodzie, rzeki Toulourenc i Aigues na północy. W przeciwnym razie granice są wytyczone lub mają charakter historyczny (np. kanton Valréas jest enklawą departamentu Vaucluse w granicznym departamencie Drôme).

Departament ten charakteryzuje się uderzającym kontrastem pomiędzy dwoma rodzajami regionów przyrodniczych, a mianowicie równinami i otaczającymi je terenami górzystymi.

Równiny (stanowiące około 45 % powierzchni departamentu) znajdują się głównie w części zachodniej. Największą z nich jest równina Comtat Venaissin, która obejmuje także równinę aluwialną Rodanu, równiny Orange i równiny aluwialne doliny dolnego biegu Durance. Łączą się z nią – z licznymi rozgałęzieniami – równiny aluwialne rzeki Durance (od Cavaillon po Pont-de-Mirabeau), dolina dolnego biegu Calavon (powyżej Beaumettes), doliny środkowego biegu Aigues i Ouvèze.

Wśród wzgórz dominuje Mont Ventoux (1 909 m) na północy / północnym wschodzie departamentu, należąca do linii grzbietów zorientowanych na linii wschód-zachód. Przedłużeniem południowego stoku tego „władcy” gór jest wyżyna Albionu albo Saint-Christol (wysokość od 600 do 1 200 m), odgraniczona od południa pasmem gór Vaucluse (najwyższy szczyt 1 256 m). Najbardziej wysunięte na południe wzniesienie, położone na południe od zagłębia Apt, ma wysokość 1 125 m.

Równiny z terenami górkami połączone są wzniesieniami, zazwyczaj skalistymi, które wyłaniają się z równin i tym samym uwypuklają kontrasty topograficzne. Najbardziej dobitnym przykładem jest masyw Suzette, gdzie wznosi się pasmo górskie Dentelles de Montmirail (średnia wysokość 500 m).

Pod względem geologicznym wysoka jest przewaga gleb osadowych – od triasu do czwartorzędu. Należy tu zwrócić uwagę na bardzo marginalny wyjątek (w Luberon) wynikający z obecności buchnerytu (fr. *Lherzolite*), endogenicznej skały zasadowej pochodzenia wulkanicznego.

Departament obejmuje dwa wyraźnie odrębne obszary geologiczne: dolinę Rodanu składającą się z równin oraz, na wschodzie, Prowansję subalpejską złożoną z wzniesień takich jak: Mont-Ventoux, góra Lure, wyżyny Albionu i Saint-Christol, masyw Vaucluse oraz masyw Luberon. Bardzo wietrzna z powodu mistralu, dolina Rodanu zapewnia bardzo dobre warunki zdrowotne zapobiegające występowaniu mączniaka rzekomego i mączniaka rzeczywistego. Dominują w niej nowe i stare osady aluwialne Rodanu, dolnego biegu rzeki Durance oraz ich dopływów (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Obszar subalpejski składa się głównie z szeregu bardzo grubych skał wapiennych, których szczególna facja, wapień urgonski, odgrywa istotną rolę pod względem morfologicznym, tektonicznym i hydrogeologicznym. Ta subalpejska Prowansja chroni winorośl przed niedostatkami wody i zapewnia niebanalną amplitudę temperatur.

Ze względu na swoje położenie geograficzne departament Vaucluse znajduje się pod wpływem trzech z czterech głównych rodzajów klimatu we Francji: klimatu śródziemnomorskiego w jego południowej części, klimatu górskiego w północno-wschodniej części (góry Vaucluse i masyw Baronnies) oraz pod względnym wpływem klimatu półkontynentalnego na północnym zachodzie. Wpływy te są jednak łagodzone wyraźną przewagą klimatu śródziemnomorskiego, zapewniającą dobre nawożenie upraw winorośli.

Średnie roczne nasłonecznienie jest wysokie. Opady są nierównomiernie rozłożone w ciągu roku i głównie skupiają się w okresie jesienno-zimowym. W klimacie tym ważną rolę odgrywa mistral – zimny i suchy wiatr z północy, w porywach wiejący z prędkością przeważnie zbliżoną do 100 km/h. Mistral umożliwia między innymi koncentrację owoców w momencie dojrzwania oraz zapewnia optymalne warunki do zwalczania grzybowych chorób roślin w trakcie całego cyklu wegetacyjnego.

8.2. Specyfika produktu

Na początku XXI wieku zbiory dla win objętych ChOG „Vaucluse” są zgłaszane w ilości około 200 000 hl, z czego 40 do 45 000 hl z możliwością wskazania obszaru „Principauté d’Orange” i 5 do 6 000 hl strefy „Aigues”.

W departamencie kultura winiarska jest nadal bardzo powiązana z produkcją winogron czarnych i produkcją czerwonych win. Skutkuje to następującym średnim rozkładem: 45–50 % wielkości produkcji wina czerwonego, 30–35 % wina różowego i 15–20 % wina białego.

Wina objęte ChOG są produkowane z różnych odmian winorośli, dzięki czemu cechują się dużą różnorodnością aromatów:

- odmiany: cinsault N, clairette B, bourboulenc B – wszystkie trzy narodziły się we francuskich winnicach śródziemnomorskich,
- grenache B i grenache N, carignan N oraz mourvèdre N są pochodzenia iberyjskiego,
- syrah N, viognier B i – w mniejszym stopniu (na powierzchni) – roussanne B, marsanne B, które są oznaczone jako pochodzące ze stron Delfinatu.
- ugni B, która najprawdopodobniej pochodzi z Toskanii.

Producenci chcieli jednak zdywersyfikować te odmiany winorośli – co im się udało – poprzez wprowadzanie nowych odmian winorośli począwszy od lat 80., w większości odmian „uznanych” na rynku światowym, takich jak: cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, sauvignon B, ale też nowszych odmian mieszanych (fr. *métis*), o równie interesujących cechach, takich jak: chasan B, marselan N oraz caladoc N. Tym samym czerwone odmiany winorośli, takie jak np. merlot N, cabernet-sauvignon N, można wykorzystywać do wspomagania tworzenia i do struktury win, gdy nie są przeznaczone specjalnie do produkcji win odmianowych.

W przypadku win różowych coraz częściej stosuje się bardzo krótką macerację, a nawet bezpośrednio tłoczenie, aby zaoferować różowe wina o najjaśniejszej szacie.

Producenci oferują również zróżnicowaną gamę win odmianowych, w tym: cabernet-sauvignon N, merlot N, caladoc N, marselan N, chardonnay B, roussanne B, viognier B.

W czerwonych winach odmiany winorośli grenache N, syrah N, merlot N czy też cabernet-sauvignon N stanowią rdzeń tych win, dla których wspólnym mianownikiem są aromaty czarnych owoców, przypraw, z nutami skóry i gorzkiej czekolady, a nawet pieprzu.

Jako podstawę win różowych stosuje się takie odmiany winorośli jak grenache N lub cinsault N, dzięki którym uzyskuje się wina o aromacie czerwonych owoców.

Żywy charakter i mineralność, nuty jabłka lub lipy to cechy win białych często pochodzących z odmiany chardonnay B.

8.3. Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Ponad połowa wsi w Vaucluse utrzymuje się z przemysłu winiarskiego, dzięki przywiązaniu, jakie producenci żywią wobec ziemi, niezależnie od tego, czy są zarejestrowani jako objęci chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym. Dzięki umiejętnościom przodków producenci z biegiem lat potrafili dokonać dywersyfikacji swoich produktów. W związku z tym w Vaucluse ważne miejsce zajmuje produkcja win z ChOG, które cieszą się dużym popytem lokalnym dzięki turystyce, szczególnie rozwiniętej w tym obszarze geograficznym. Renoma win objętych ChNP, produkowanych w tym departamencie, idzie w parze z reputacją win objętych ChOG cieszących się uznaniem dzięki ich odmianie aromatycznej. Produkcja win z oznaczeniem geograficznym znajduje się przede wszystkim w centrum obszarów nazw pochodzenia „Luberon” i „Ventoux”.

Winoroślami obsadza się gleby z odpowiednim ociepleniem i optymalnym odwodnieniem. Warunki glebowe sprzyjają produkcji wysokiej jakości winogron.

Winorośle korzystają również z połączenia różnych czynników klimatycznych, które nadają winu zrównoważoną strukturę i niezwykle walory aromatyczne. Klimat śródziemnomorski, dzięki silnemu nasłonecznieniu latem i dobremu naświetleniu, determinuje dojrzałość winogron i prawidłowy rozwój prekursorów aromatycznych. W pobliżu wzgórz klimat wywołuje duże amplitudy temperatury nocnej i dziennej, i sprzyja produkcji win świeżych i owocowych dzięki powolnej ewolucji polifenoli w winogronach. Wiatr o działaniu osuszającym zapewnia ochronę winogron przed grzybowymi chorobami roślin.

Corocznym potwierdzeniem reputacji tych win są nagrody zdobywane w konkursach na szczeblu regionalnym i krajowym, takich jak powszechny konkurs rolniczy (4 złote medale i 5 srebrnych w 2014 r.). Na szczeblu ogólnokrajowym odniesienia do win objętych ChOG „Vaucluse” znajdują się także w przewodniku „Hachette des Vins” (55 wyselekcjonowanych win, 2 odkrycia, 1 wino 3-gwiazdkowe, 2 wina 2-gwiazdkowe, 30 win 1-gwiazdkowych w 2013 r.), a na szczeblu międzynarodowym w „Wine Advocate Parker” (4 wina z nagrodą „Decanter” dla rocznika 2007) oraz w przewodniku Bettane & Desseauve.

Produkcja win z oznaczeniem geograficznym wpisuje się w tradycję, umiejętności ludności zajmującej się winiarstwem, która chce – i powinna – oferować zróżnicowaną gamę win spełniającą wszystkie wymagania rynku.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaucluse”, składa się z następujących okręgów sąsiadujących z przedmiotowym obszarem geograficznym (departamentem Vaucluse):

na północy, na granicy z departamentem Drôme: okręg Nyons,

na wschodzie, na granicy z departamentem Alpes-de-Haute-Provence: okręg Forcalquier,

na wschodzie, na granicy z departamentem Var: okręg Brignoles,

na południu, na granicy z departamentem Bouches-du-Rhône: okręgi Arles i Aix-en-Provence,

na zachodzie, na granicy z departamentem Gard: okręg Nîmes,

na północnym zachodzie, na granicy z departamentem Ardèche: okręg Privas.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Vaucluse” może być uzupełnione:

nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli,

określeniem „primeur” lub „nouveau”,

nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych, zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu: „Aigues”, „Principauté d’Orange”.

Gdy określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „Vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Link do specyfikacji produktu

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