C/2025/1043

11.2.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1043)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Palette“

PDO-FR-A0185-AM02

Дата на съобщението: 15.1.2025 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район**

В продуктовата спецификация на наименованието „Palette“ раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 1 „Географски район“ се допълва без изменение, така че да се добави позоваване на официалния географски кодекс от 1 януари 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност при посочване на географския район да се използва действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“.

2. **Агротехнически практики**

В продуктовата спецификация на наименованието „Palette“ се допълва глава I, раздел VI „Отглеждане на лозята“:

— точка 2, буква б) „Други агротехнически практики“: добавя се разпоредба, с която се уточнява, че не се допуска химическо плевене;

— точка 3 „Напояване“: уточняват се разпоредбите, които уреждат практиката, свързана с напояването. Не се допуска фертигация извън разрешения период за напояване и се забраняват подземните напоителни съоръжения. Средното максимално натоварване на площ за напояваните парцели се намалява от 6 000 kg/ha на 5 500 kg/ha, за да се запази качеството на гроздето.

Тези разпоредби се отразяват в точка „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

3. **Дата на пускане в движение на вината**

В продуктовата спецификация на наименованието „Palette“ се изменя глава I, раздел IX „Преработка на вината и опаковане“. В точка 5 се заличава датата на пускане в движение на вината между търговците и дистрибуторите, за да се позволи движението на вината между всички оператори и да се премахне всеки риск от нелоялна конкуренция.

Това заличаване не засяга единния документ.

4. **Задължения за контрол на операторите**

В продуктовата спецификация се актуализират глави I и III относно задълженията за деклариране на операторите и основните точки, подлежащи на контрол, с цел привеждане в съответствие с плана за контрол на наименованието.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Palette

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Наименованието за произход „Palette“ е запазено за тихи вина — бели, червени и розе.

— Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

— На етапа на опаковане съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l.

— След ферментация съдържанието на ферментируеми захари в белите вина и във вината розе е по-малко или равно на 4 g/l.

— След ферментация съдържанието на ферментируеми захари в червените вина е по-малко или равно на 3 g/l.

— Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Червените вина са тъмни на цвят, с фин и елегантен аромат на червени плодове, често на кожа, какао и с богати и плътни танини. Това са вина за дълготрайно съхранение, необходимо е да отлежават дълго време в дървени съдове, за да придобият по-изтънчен вкус.

Вината розе са балансирани и фини вина с цветен и плодов аромат и добре структуриран вкус, който гарантира доброто съхранение.

Белите вина са комплексни и добре балансирани, обикновено са с цветен, балсамов аромат и аромат на ядки от пиния, с елегантна свежа киселинност, дълготраен послевкус и чудесен потенциал за съхранение.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Агротехническа практика

— Лозята са с минимална гъстотата при засаждане от 4 000 растения на хектар.

Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не бива да е по-малко от 0,80 m.

— Лозите се подрязват с къса резитба (чашовидна формировка или формировка „кордон Роая“) с най-много 12 пъпки на растение. На всяка къса плодна пръчка има най-много 2 пъпки. При сорта syrah N обаче подрязването може да бъде с 18 пъпки на растение и най-много 3 пъпки на късата плодна пръчка.

— Лозите на възраст над 50 години (51-ви лист) могат да се подрязват с повече от 12 пъпки на растение.

— Напояването през вегетационния период на лозите може да бъде разрешено само в случаи на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето.

— Не се допуска фертигация извън разрешения период за напояване.

— Забраняват се подземните напоителни съоръжения.

— Когато напояването е разрешено, средното максимално натоварване на площ за напояваните парцели се определя на 5 500 kg/ha.

— Не се допуска химическо плевене.

— Не се допуска използването на машини за бране на гроздето или други средства, които не позволяват гроздовете да се транспортират цели до мястото на винификация.

— Сортирането на набраното грозде е задължително, за да се гарантира оптималното му качество.

— Набраното грозде се транспортира в съдове с максимална вместимост 50 kg грозде.

2. Специфична енологична практика

— Не се допуска използването на парчета дърво.

— При производството на вината розе е разрешено използването на активен въглен за енологична употреба в гроздовата мъст и младите вина, които все още са в процес на ферментация, получени в резултат от смачкване на гроздето, в границите на 10 % от обема на вината розе на съответния винопроизводител за съответната реколта и при максимална доза от 60 g/hl.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

45 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Bouches-du-Rhône въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Винени сортове грозде**

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun Fourca N

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Castets N

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombaud B — Bouteillan

Durif N

Furmint B

Grenache N

Grenache blanc B

Mourvèdre N — Monastrell

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

Pascal B

Picardan B - Araignan

Piquepoul blanc B

Syrah N — Shiraz

Terret gris G

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Информация за географския район*

a) Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район, разположен в околностите на Aix-en-Provence, се вписва в заобиколен от гора циркус, който малката река Arc отводнява, а възвишенията Barres de Langesse и Grand Cabri, както и планината Cengle защитават от ветровете, в подножието на внушителния скален масив на планината Saint-Victoire.

Името на контролираното наименование за произход е свързано със селцето „Palette" в община Tholonet.

Парцелите, предназначени за беритбата на гроздето, са точно определени върху образуванията от лутециански терциерни варовици, съответстващи в този район на образуванията от езерен варовик в Montaiguet и Langesse, които се срещат в част от общините Meyreuil, Tholonet и Aix-en-Provence, в които е разположен географският район.

При определяне на тези образувания геолозите също така отбелязват и почвения слой на „Palette".

Глинесто-варовиковите, каменисти и добре отводнени почви са се развили основно върху езерните варовици в Langesse и Montaiguet и техните делувиални подножия.

Топографията обуславя специфичния средиземноморски климат, защитен от студените северни ветрове, както и образуването на склонове и подножия, изложени на средно годишно слънцегреене в продължение на 3 000 часа и средно годишно количество на валежите от 650 mm. Към тези благоприятни климатични условия се добавя и балансиращото въздействие на отварянето посредством долината на река Arc към Etang de Berre, чийто морски бриз смекчава летните горещини и допринася за леката влажност през нощта, като по този начин се създават оптимални условия за узряване на гроздето.

Лозята се вписват в сърцето на красива природа, чиито кипариси с черни вретеновидни форми, лозови масиви, маслинови овощни градини, борове, изникващи на повърхността от червената земя, са вдъхновили художника Сезан.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Лозите, отглеждани много отдавна на територията на Aix, започнали да се отглеждат по-организирано по времето на крал РЕНЕ — кралят винопроизводител, херцог на Anjou и граф на Provence. Крал РЕНЕ въвел в Provence сортовете „Panse“ и гроздето от видовете „muscat“, които и до днес съществуват на територията на „Palette“. По онова време вината от склоновете, разположени от двете страни на долината на река Arc, имат много специална репутация и се радват на благоволението на самия крал.

През 1455 г. последният става собственик на замъка и имението Gardanne, разположени на южната граница на територията на Meyreuil.

Крал РЕНЕ насърчава отглеждането на лозови насаждения извън собственото си имение и в околностите. Той дава съгласие за ново разделяне на земята между частни лица в Gardanne само при условие, че същата бъде засадена с лозови насаждения (Архиви на департамент Bouches-du-Rhône, 1472 г.).

От старите сборници на Grands Carmes d'Aix (архивите на департамента) научаваме, че през 1551 г. произхождащите от Provence монаси са собственици на „Bastide de Meyreuil“. Те управляват имението, като развиват производството на маслини и най-вече лозарството и полагат усилия за развитие на качеството на произвежданите вина и спиртни напитки. Признатите като забележителни вина вече отлежават в подземните изби, които съществуват още от 2009 г. и са изкопани в хълма от самите монаси.

Вследствие на последователните придобивания тези традиции се поддържат в имението от семейство PASCALIS, а след това от семейство ROUGIER. Така „Domaine de la Simone“ е резултат от няколкократно изкупуване, осъществено от прадядовците, дядото и бащата на господин Jean ROUGIER. Първото от тези придобивания датира от 1838 г., а последното от 1896 г. Те позволяват да се възстанови и след това да се развие това, което в миналото е съставлявало старото имение „Bastide“ на манастира Grands Carmes, както и имението „Rendez-Vous“ на крал РЕНЕ. Направеният от семейството подбор на сортовете, изкусната винификация и естественото стареене в подземните изби на имението са в основата на нарастващата във Франция и в чужбина репутация на вината „Château Simone“. През 1946 г. семейство ROUGIER подава заявление за признаване като контролирано наименование за произход. Тъй като контролираното наименование за произход се счита за колективно право, се предлага да бъде признато старото име „Palette“, като се вземат предвид и околните селца (Trois Sautets, Languesse и др.), в които също се произвеждат тези известни вина (включително „Domaine du Montaiguet“, „La Dominante“ и т.н.).

Така лозята на наименованието „Palette“, засадени преди 500 години, са оригинални с разнообразния си сортов състав, в който са включени класически средиземноморски сортове — bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, но също така по-стари сортове като brun Fourca N, colombaud B, panse muscade B, panse du Roy René, допринесли за репутацията на вината „Palette“ — признати като контролирано наименование за произход на 28 април 1948 г.

През 2009 г. лозовите масиви са разположени на площ от 43 хектара, а годишното производство възлиза на 1 600 хектолитра, разпределени между петима гроздопроизводители.

8.2. *Информация за качеството и характеристиките на продукта*

Червените вина и вината розе се получават чрез смесване.

Червените вина се произвеждат основно от сортовете grenache N и mourvèdre N, съчетани с някои стари сортове, които днес са изчезнали в останалата част от южния район.

Те са тъмни на цвят, с фин и елегантен аромат на червени плодове, често на кожа, какао и с богати и плътни танини. Това са вина за дълготрайно съхранение, необходимо е да отлежават дълго време в дървени съдове, за да придобият по-изтънчен вкус.

Вината розе се произвеждат основно от сортовете grenache N и cinsaut N, съчетани също така с някои много стари сортове.

Това са балансирани и фини вина с цветен и плодов аромат и добре структуриран вкус, който гарантира доброто съхранение.

Белите вина се произвеждат основно от сортовете clairette B и clairette rose Rs, съчетани с палитра от много стари сортове насаждения.

Те са комплексни и добре балансирани, обикновено са с цветен, балсамов аромат и аромат на ядки от пиния, с елегантна свежа киселинност, дълготраен послевкус и чудесен потенциал за съхранение.

8.3. *Причинно-следствени връзки*

Съчетанието от сухия мезоклимат и смекчените температурни амплитуди, топографията под формата на циркус, защитен от северните ветрове, не особено дълбоките почви, развили се върху глинесто-варовикови образувания, и склоновете, осигурява на всички лозя на наименованието „Palette“ благоприятни условия на зреене за всички сортове.

Производителите са предпочели да запазят голямото растително биологично разнообразие, като не са се поддали на изкушението да опростят сортовия състав. В контекста на „Palette“ това растително биологично разнообразие е гаранция за максимално изразяване на характеристиките на територията. Грижливо запазените стари сортове, съчетани с традиционните средиземноморски сортове, допринасят за оригиналността на вината „Palette“ и за особената им пригодност за стареене, която е в основата на репутацията на тези вина.

Благодарение на комбинацията от оптималното управление на растенията, овладяването на темповете на растеж и производствения потенциал, което се изразява в практики за ниски добиви в резултат на къса резитба, и оптималните условия на зреене вината имат структура, която им позволява да отлежават, понякога дълго време в дървени съдове, както при червените вина.

С цел спазване на агротехническите методи, качеството и характеристиките на суровината, брането винаги се извършва ръчно, така че гроздето да се транспортира цяло до мястото на винификация.

Още през 1772 г. г-н REBOUL, адвокат в Парламента, отбелязва в своите „Observations sur l’agriculture de Provence“ („Наблюдения върху селското стопанство на Прованс“), че съществуват първопричини: „влиянието на климата, качеството на почвите, разликата в преобладаващите ветрове, интервалите между дъждовете и мъглите, движението на въздуха, благоприятното изложение, предимствата на местоположението …“, които допринасят за качеството на виното.

Antoine DAVID (том Aix — David, 1772 г.) потвърждава, че „господин Arnaud, ханджия в хотел Saint-Jacques в Aix, собственик на селска къща на територията на Aix, квартал Montaiguet, където е засадил отчасти сорта Mourvèdre, отчасти сорта Brun-Fourcat, произвежда там виното, предпочитано пред всички други вина в Provence от всички чужденци, които посещават района“.

Вината от Tholonet и Meyreuil се радват на такава добра репутация, че „още от XVIII век жителите на Meyreuil имали право да внасят без данък виното си в град Aix“ (Енциклопедия на департамент Bouches-du-Rhône — XV 168).

През 1906 г. кралят на Англия ЕДУАРД VII, който минава през региона, специално се отклонява, „за да опита вкуса на великолепните местни вина“.

Тази репутация се затвърждава през вековете. Така през 1948 г. в експертния доклад относно признаването на вината „Palette“ като контролирано наименование за произход се подчертава, че „за вината „Palette“, които се основават на много стара традиция, с гордост могат да се изброят единодушно признати аристократични титли“.

Репутацията на вината „Palette“ е просъществувала през вековете, а знанията и уменията на производителите се утвърдили.

Значителна част от продукцията се реализира в престижните ресторанти и извън границите на националната територия, или за износ, благодарение на което контролираното наименование за произход дава възможност за повишаване стойността на производството.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, се състои от онази част от територията на общините Meyreuil и Le Tholonet в департамент Bouches-du-Rhône, която не е включена в географския район.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На етикетите на вината с контролираното наименование за произход „Palette“ може да бъде посочена по-голямата географска единица „Vin de Provence“. Размерите на буквите на по-голямата географска единица не трябва да надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход. По-голямата географска единица „Vin de Provence“ се изписва в същото зрително поле, в което се намира контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9dfd1458-f6c1-4175-aa88-4175ff0255d6