C/2025/1043

11.2.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1043)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Palette“

PDO-FR-A0185-AM02

Datum oznámení: 15. 1. 2025

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

Kapitola I specifikace označení „Palette“ se beze změny doplňuje v bodě „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – odstavec 1 – Zeměpisná oblast“ o odkaz na oficiální zeměpisný kodex z roku 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Jednotný dokument je o tento odkaz doplněn v bodě „zeměpisná oblast“.

2. Pěstební postupy

Kapitola I specifikace označení „Palette“ se doplňuje v bodě „VI – Vedení vinic“:

— v odst. 2 písm. b) – jiné pěstitelské postupy: doplňuje se ustanovení, které upřesňuje, že je zakázáno jakékoli chemické odplevelování.

— v odstavci 3 – zavlažování: upřesňují se ustanovení upravující zavlažování. Fertigace je mimo povolená zavlažovací období zakázána, zakázány jsou i podzemní zavlažovací systémy. Maximální průměrné zatížení zavlažovaných pozemků se snižuje z 6 000 kg/ha na 5 500 kg/ha, aby byla zachována kvalita hroznů.

Tyto změny se uvádějí v bodě „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

3. Datum uvedení vín do oběhu

Kapitola I specifikace označení „Palette“ se mění v bodě IX specifikace týkajícím se zpracování a balení vín. V odstavci 5 se vypouští datum uvedení vín do oběhu mezi obchodníky a prodejci s cílem umožnit oběh vín mezi všemi hospodářskými subjekty a odstranit jakékoli riziko nekalé hospodářské soutěže.

Toto zrušení nemá vliv na jednotný dokument.

4. Kontrolní povinnosti hospodářských subjektů

Kapitoly II a III specifikace týkající se povinností vykazování hospodářských subjektů a hlavních bodů kontroly jsou aktualizovány, aby byly v souladu s kontrolním plánem označení.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Palette

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Označení původu „Palette“ je určeno tichým bílým, červeným a růžovým vínům.

— Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

— Při balení obsahují červená vína nejvýše 0,4 g kyseliny jablečné na litr.

— Obsah fermentovatelných cukrů v bílých a růžových vínech činí po fermentaci nejvýše 4 gramy na litr.

— Obsah fermentovatelných cukrů v červených vínech činí po fermentaci nejvýše 3 gramy na litr.

— Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Červená vína mají tmavou barvu, jemnou, elegantní vůni červeného ovoce, často kůže a kakaa, a plné, kulaté třísloviny. Jde o vína s dlouhou trvanlivostí, která vyžadují dlouhé zrání ve dřevěných sudech.

Růžová vína jsou vyvážená, jemná vína s květinovou a ovocnou vůní a dobrou strukturou na patře, která zajišťuje jejich dobrou trvanlivost.

Bílá vína jsou komplexní a dobře vyvážená, mají zpravidla aroma květin, pryskyřice a piniových oříšků, elegantní živost, dlouhou dochuť v ústech a překvapivým potenciálem k archivaci.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

— Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar.

Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metru a spon mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,80 metru.

— Réva je prořezávána krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvýše 12 očky na kmínek. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka. Réva Syrah N však může mít až 18 oček, maximálně 3 očka na čípek.

— Vinice starší 50 let (tedy od začátku 51. roku své existence) mohou být řezány s nejvýše 12 očky na kmínek.

— Zavlažování během vegetačního období révy je povoleno pouze v případě trvalého sucha, a pokud toto sucho narušuje zdravý fyziologický vývoj révy a dobré zrání hroznů.

— Fertigace mimo povolená zavlažovací období je zakázána.

— Podzemní zavlažovací systémy jsou zakázány.

— Je-li zavlažování povoleno, činí průměrná maximální zátěž na pozemek zavlažované půdy 5 500 kilogramů na hektar.

— Chemické odplevelování je zakázáno.

— Je zakázáno používat sklízecí stroje nebo jiné prostředky, které neumožňují přepravu celých hroznů na místo výroby vína.

— Třídění sklizených hroznů je povinné, aby byla zajištěna optimální kvalita.

— Sklizené hrozny se přepravují v nádobách o maximálním objemu 50 kg hroznů.

2. Zvláštní enologický postup

— Používání kousků dřeva je zakázáno.

— Používání aktivního uhlí je povoleno při produkci růžových vín pro mošty a mladá vína, u nichž ještě probíhá kvašení, a to do výše 10 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň a v maximální dávce 60 gramů na hektolitr.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoně o zemědělství a mořském rybolovu.

5.2 *Maximální výnosy*

45 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023 na území částí těchto obcí departementu Bouches-du-Rhône: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Grenache blanc B

Syrah N – Shiraz

Terret gris G

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Informace o zeměpisné oblasti*

a) – Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast se nachází nedaleko Aix-en-Provence na úpatí impozantního skalnatého masivu Saint-Victoire. Oblast leží v lesnaté oblasti, kterou odvodňuje malá říčka Arc a která je chráněna před větrem výšinami Barres de Langesse a Grand Cabri a horou Cengle.

Název chráněného označení původu je spojen s osadou „Palette", jež je součástí obce Le Tholonet.

Pozemky určené ke sklizni hroznů jsou přesně vymezeny na třetihorních vápencových útvarech lutetu, které v tomto sektoru odpovídají jezerním vápencům pohoří Montaiguet a Langesse, jež vystupují na povrch v části území obcí Meyreuil, Le Tholonet a Aix-en-Provence, tedy obcí, na nichž se zeměpisná oblast rozkládá.

Geologové tyto útvary označují také jako „horizont Palette".

Jílovito-vápenaté, kamenité, dobře odvodněné půdy se vyvinuly především na jezerních vápencích Langesse a Montaiguet a jejich okrajových koluviích.

Topografie vytváří charakteristické středomořské klima, chráněné před studenými severními větry, a na svazích a v podhůří tak průměrné roční množství slunečního svitu dosahuje 3 000 hodin a průměrný roční úhrn srážek 650 milimetrů. K těmto již tak příznivým klimatickým podmínkám se přidává zmírňující účinek údolí Arc, které se otevírá směrem k laguně Etang de Berre, jejíž mořský vánek tlumí žár letního slunce a v noci udržuje mírnou vlhkost, což vytváří optimální podmínky pro zrání hroznů.

Vinohrady se nacházejí uprostřed nádherné krajiny, jejíž černé siluety cypřišů, vinice, olivové háje a borovice vyrůstající z červené země inspirovaly malíře Cézanna.

b) – Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vinná réva se v Pays d'Aix pěstovala od nepaměti, ale metodičtěji se začala pěstovat za vlády krále Reného I. z Anjou – krále vína, vévody z Anjou a provensálského hraběte. Král René uvedl do Provence odrůdy „Panse" a „muscats", které se v oblasti „Palette" vyskytují dodnes. Vína ze svahů lemujících údolí Arc se v té době těšila zvláštní pověsti a přízni samotného krále.

Ten se v roce 1455 se stal majitelem zámku a panství Gardanne na jižním okraji území Meyreuil.

Král René podporoval pěstování vinné révy i mimo své vlastní panství a v jeho okolí. S dalším rozdělením pozemků mezi soukromé osoby v Gardanne souhlasil pouze pod podmínkou, že pozemky budou osázeny vinnou révou (Archives des Bouches-du-Rhône – 1472).

Ze studia starých spisů karmelitánů z Aix (archiv departementu) se dozvídáme, že tito mniši provensálského původu byli v roce 1551 vlastníky statku „Bastide de Meyreuil". Hospodařili na tomto panství, rozvíjeli pěstování oliv a především výrobu vína, přičemž se zaměřili zejména na zvyšování kvality vyráběných vín a destilátů. Tato vynikající vína již tehdy zrála v podzemních sklepech, které existovaly i v roce 2009 a které mniši sami vykopali do svahu.

Po následných akvizicích tyto tradice na panství udržovala rodina Pascalisů a poté rodina Rougierů. „Domaine de la Simone" je výsledkem různých akvizic, které uskutečnil pradědeček, dědeček a otec Jeana Rougiera. První z nich pochází z roku 1838, poslední z roku 1896. Díky nim se podařilo obnovit a rozvinout místo, které kdysi bývalo statkem „Bastide" karmelitánů a panstvím „Rendez-Vous" krále Reného. Výběr odrůd, který provedla tato rodina, pečlivý proces vinifikace a přirozené zrání v podzemních sklepích panství přispěly k rostoucímu renomé vín „Château Simone" ve Francii i v zahraničí. V roce 1946 požádala rodina Rougierů o uznání panství jako chráněného označení původu. Vzhledem k tomu, že chráněné označení původu bylo považováno za kolektivní právo, bylo navrženo uznat starý název „Palette" s přihlédnutím k okolním osadám (Les Trois Sautets, Languesse atd.), kde se tato věhlasná vína rovněž vyráběla (Domaine du Montaiguet, La Dominante atd.).

Vinice „Palette", založená před 500 lety, je jedinečná svou pestrou skladbou odrůd, kterou tvoří klasické středomořské odrůdy jako Bourboulenc B, Clairette B, Cinsaut N, Grenache N a Mourvèdre N, ale také starší odrůdy jako Brun Fourca N, Colombaud B, Panse Muscade B a Panse du Roy René, které přispěly k proslulosti vín „Palette", jež získala 28. dubna 1948 chráněné označení původu.

V roce 2009 měla vinice rozlohu 43 hektarů s roční produkcí 1 600 hektolitrů, o kterou se dělilo 5 vinařů.

8.2 *Informace o jakosti a vlastnostech výrobků*

Červená a růžová vína jsou směsí různých odrůd.

Červená vína se vyrábějí převážně z odrůd Grenache N a Mourvèdre N a některých starších odrůd, které ve zbývající oblasti na jihu vymizely.

Jedná se o vína tmavé barvy s jemnou, elegantní vůní červeného ovoce, často kůže a kakaa, s plnými, kulatými třísloviny. Jde o vína s dlouhou trvanlivostí, která vyžadují dlouhé zrání ve dřevěných sudech.

Růžová vína se vyrábějí převážně z odrůd Grenache N a Cinsaut N, které se také mísí s některými velmi starými odrůdami.

Jedná se o dobře vyvážená, jemná vína s květinovou a ovocnou vůní a dobrou strukturou na patře, která zajišťuje jejich dobrou trvanlivost.

Bílá vína se vyrábějí převážně z odrůd Clairette B a Clairette rose Rs v kombinaci s řadou dalších velmi starých odrůd.

Jsou to komplexní a dobře vyvážená vína, která mají zpravidla aroma květin, pryskyřice a piniových oříšků, elegantní živost, dlouhou dochuť v ústech a vykazují překvapivý potenciál k archivaci.

8.3 *Příčinné souvislosti*

Kombinace suchého mezoklimatu s malými výkyvy teplot, kruhového reliéfu chráněného před severními větry, mělkých půd vyvinutých na jílovito-vápenatých útvarech a svažitého terénu poskytuje celé vinici „Palette“ příznivé podmínky pro dozrávání všech odrůd.

Pěstitelé kladou důraz na zachování vysoké úrovně biologické rozmanitosti rostlin a vyhnuli se pokušení zjednodušit odrůdovou skladbu. V rámci oblasti „Palette“ tato rozmanitost rostlin zaručuje nejlepší vyjádření rázu místního kraje ve víně. Pečlivě uchovávané staré odrůdy v kombinaci s tradičními středomořskými odrůdami přispívají k jedinečnosti vín „Palette“ a zvláštnímu potenciálu zrání, kterým jsou tato vína proslulá.

Kombinace optimální péče o rostliny a jejího produkčního potenciálu, která se v praxi projevuje nízkými výnosy v důsledku krátkého řezu, a optimálních podmínek zralosti dodává vínům strukturu umožňující zrání, někdy i dlouhodobě v dřevěných sudech, jako je tomu u červených vín.

Aby se dodržely metody pěstování, kvalita a vlastnosti suroviny, provádí se sklizeň vždy ručně a na místo vinifikace se hrozny dopravují celé.

Již v roce 1772 poukázal právník francouzského parlamentu M. REBOUL ve svém díle „Observations sur l'agriculture de Provence“ na hlavní příčiny tohoto stavu: „Vliv klimatu, kvalita půdy, rozdílnost převládajících větrů, vzdálenost od deště a mlhy, proudění vzduchu, příznivá poloha, výhodnost stanovišť...“, to vše přispívá ke kvalitě vína.

Antoine DAVID (in folio Aix – David 1772) uvádí, že „pan Arnaud, hostinský v hotelu Saint-Jacques v Aix, majitel usedlosti v oblasti Montaiguet v Aix, kde zasadil zčásti odrůdu Mourvèdre a zčásti odrůdu Brun-Fourcat, zde vyrábí víno, které všichni cizinci, jež sem přijíždějí, upřednostňují před všemi víny z Provence“.

Vína z Le Tholonet a Meyreuil se v té době těšila tak dobré pověsti, že „již v 18. století měli obyvatelé Meyreuil právo dovážet své víno do města Aix bez poplatků“ (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône – XV 168).

V roce 1906 navštívil region anglický král Eduard VII. a udělal si zvláštní zajížďku, aby „ochutnal skvělá vína této oblasti“.

Tato pověst se v průběhu staletí potvrdila. V roce 1948 se tak ve znaleckém posudku vypracovaném v souvislosti s uznáním vín „Palette“ jako chráněného označení původu zdůrazňovalo, že „vína Palette, která se opírají o velmi starou tradici, si mohou s hrdostí nárokovat svou obecně uznávanou pověst prvotřídního produktu“.

Věhlas vín „Palette“ obstál ve zkoušce času a znalosti a zkušenosti producentů se potvrdily.

Toto chráněné označení původu, které značnou část svého trhu realizuje v oblasti vysoké gastronomie a mimo hranice národního území či pro export, nabízí náležité zhodnocení své produkce.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena částí území, které není zahrnuto do zeměpisné oblasti obcí Meyreuil a Le Tholonet v departementu Bouches-du-Rhône.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení vín s chráněným označením původu „Palette“ může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Vin de Provence“. Rozměry písma použitého pro větší zeměpisnou jednotku nesmějí být ani na výšku, ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název chráněného označení původu. Větší zeměpisná jednotka „Vin de Provence“ je uvedena ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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