C/2025/1043

2025.2.11.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1043)

Ez az értesítés (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Palette”

PDO-FR-A0185-AM02

Az értesítés időpontja: 2025.1.15.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület**

A „Palette” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja változtatás nélkül kiegészült a 2023. január 1-jei hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozással.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum a „Földrajzi terület” című pontban kiegészül ezzel a hivatkozással.

2. **Művelési gyakorlatok**

A „Palette” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében „A szőlőültetvény művelése” című VI. szakasz kiegészült:

— az „Egyéb művelési gyakorlatok” című 2. pont b) alpontjában: a szöveg kiegészült egy annak pontosítását célzó rendelkezéssel, hogy tilos bármilyen vegyszeres gyomirtás végzése;

— az „Öntözés” című 3. pontban: pontosításra kerültek az öntözési gyakorlatot szabályozó rendelkezések. Az engedélyezett öntözési időszakokon kívül tilos az öntözéses tápanyag-utánpótlás, valamint tilos a föld alatti öntözőrendszerek használata. A szőlő minőségének megőrzése érdekében az öntözött parcellák parcellánkénti átlagos maximális terhelése 6 000 kg/ha-ról 5 500 kg/ha-ra csökkent.

Ezeket a rendelkezéseket az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvezették.

3. **A borszállítás dátuma**

A „Palette” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a borfeldolgozásra és a csomagolásra vonatkozó IX. szakasz módosult. Az 5. pontban a borok gazdasági szereplők közötti szállításának lehetővé tétele és a tisztességtelen verseny kockázatának felszámolása érdekében törölték a kereskedők és forgalmazók közötti borszállítás dátumát.

Ez a törlés nem érinti az egységes dokumentumot.

4. **A gazdasági szereplők ellenőrzési kötelezettségei**

A termékleírásnak a gazdasági szereplők nyilatkozattételi kötelezettségeiről, illetve a főbb ellenőrizendő pontokról szóló II. és III. fejezete frissítésre került annak érdekében, hogy azok összhangba kerüljenek az eredetmegjelölés ellenőrzési tervével.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Palette

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Palette” eredetmegjelölés a csendes fehér-, vörös- és rozé borok számára van fenntartva.

— A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %.

— A kiszerelési műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

— A fehér- és a rozé borok erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalma legfeljebb 4 gramm/liter.

— A vörösborok erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalma legfeljebb 3 gramm/liter.

— Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek.

A vörösborok sötét színűek, piros bogyós gyümölcsökre, gyakran bőrre, kakaóra emlékeztető finom és elegáns aromákkal, valamint testes és kerek tanninokkal rendelkeznek. Hosszú ideig eltartható borok, érésük hosszú ideig tartó fahordós érlelést igényel.

A rozé borok kiegyensúlyozott és kifinomult borok, amelyekben virágos és gyümölcsös aromák fedezhetők fel. Jól strukturált ízvilágúk a jó eltarthatóságuk záloga.

A fehérborok összetettek és kiegyensúlyozottak, általában virágos, balzsamos és fenyőmagos aromákkal, elegáns élénkséggel, a szájban hosszú lecsengéssel és meglepő eltarthatósági potenciállal rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

— A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

— A szőlőtőkéket rövidcsapos metszéssel (gobelet vagy Royat kordonművelés) művelik, tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet. A syrah N szőlőtőkén azonban legfeljebb 18 rügy lehet, csaponként legfeljebb 3 rügy meghagyásával.

— Az 50 évesnél idősebb (51. leveles fejlődési szakaszt elért) szőlőtőkék tőkénként 12 rügynél több meghagyásával is metszhetőek.

— A szőlő vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését.

— Az engedélyezett öntözési időszakokon kívül tilos az öntözéses tápanyag-utánpótlás.

— Tilos a föld alatti öntözőrendszerek használata.

— Amennyiben az öntözés engedélyezett, az öntözött parcellák parcellánkénti átlagos legnagyobb terhelése hektáronként 5 500 kg.

— Tilos bármilyen vegyszeres gyomirtás végzése.

— Tilos a szüretelőgép vagy bármely más olyan eszköz használata, amely nem teszi lehetővé a szőlőfürtök egészben való szállítását a borkészítés helyére.

— A leszüretelt szőlőt a termés optimális minőségének biztosítása érdekében kötelezően át kell válogatni.

— A termést legfeljebb 50 kg szőlőt tartalmazó konténerekben szállítják.

2. Különleges borászati eljárás

— Tilos fadarabokat használni.

— A borászati felhasználásra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata a mustok és a szőlőprésből kikerült, még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 10 %-a erejéig és hektoliterenként legfeljebb 60 gramm mennyiségben engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

Hektáronként 45 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése a Bouches-du-Rhône megyéhez tartozó következő települések területének egyes részein történik a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

a) – A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

Az Aix-en-Provence határában található földrajzi terület a Saint-Victoire-hegy impozáns sziklatömegének lábánál fekszik egy erdőkkel körülvett és az Arc folyócska által lecsapolt, kör alakú völgyben, amelyet a Barres de Langesse és a Grand Cabri magaslatai, valamint a Cengle-hegy véd a széltől.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés elnevezése a Tholonet település területén található „Palette" nevű faluhoz kötődik.

A szőlő szüretelésére szánt parcellák pontosan körülhatároltak a lutéciai szakasz harmadkori mészkőképződményein, amelyek ebben az övezetben a Montaiguet és a Langesse tavi mészkőképződményeinek felelnek meg, és amelyek felbukkannak a földrajzi területet alkotó Meyreuil, Le Tholonet és Aix-en-Provence települések egyes részein.

A geológusok ezeket a képződményeket „Palette" horizontnak is nevezik.

Az agyagos-mészköves, köves, jó vízelvezetésű talajok főként a Langesse és a Montaiguet tavi mészkövein és azok peremi kollúviumán alakultak ki.

A domborzat sajátos mediterrán éghajlatot eredményez, amelyet az északról érkező hideg szelektől való védettség jellemez, és olyan fekvésű domboldali vagy hegyaljai területeknek ad otthont, ahol a napsütéses órák száma átlagosan 3 000 óra, az éves csapadékmennyiség pedig 650 milliméter. Ehhez a már eleve kedvező éghajlati környezethez járul az a tényező, hogy a terület az Arc-völgyön keresztül nyitott az Etang de Berre felé, amelynek tengeri szellője mérsékli a nyári nap melegét, és fenntartja az enyhe éjszakai páratartalmat, optimális feltételeket teremtve a szőlő éréséhez.

A szőlőültetvények olyan lenyűgöző táj kellős közepén helyezkednek el, ahol a ciprusfák fekete tornyai, a vörös földből kiemelkedő szőlők, olajfaligetek és fenyőfák megihlették Cézanne festőművészt is.

b) – A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Aix vidékén már ősidők óta termesztették a szőlőt, de módszeresebb művelése a borász királyként is ismert I. René király, Anjou hercege és Provence grófja idején kezdődött. I. René vezette be Provence-ban a „panse" szőlőfajtákat és a „muskotály" szőlőket, amelyek ma is megtalálhatóak a „Palette" eredetmegjelölés területén. Ebben az időben az Arc-völgyet határoló domboldalak borai különleges hírnévnek örvendtek, sőt a király is kedvelte őket.

1455-ben a király tulajdonába került a Meyreuil területének déli szélén fekvő Gardanne kastély és birtok.

I. René a saját birtokán kívül és a környező területeken is előmozdította a szőlőtermesztést. Gardanne-ban csak azzal a feltétellel hagyta jóvá a földek újabb felosztását a magánszemélyek között, hogy azokat szőlővel kellett beültetniük (Bouches-du-Rhône megye levéltára – 1472).

Az aix-i Nagy Karmeliták régi gyűjteményeiből (megyei levéltár) megtudhatjuk, hogy 1551-ben a provanszi származású szerzetesek voltak a „Bastide de Meyreuil" major tulajdonosai. A birtokot az olajbogyótermesztés és mindenekelőtt a szőlőtermesztés fejlesztésével üzemeltették, miközben a termelt borok és párlatok minőségének javítására törekedtek. A figyelemre méltóként elismert borokat a szerzetesek által a hegyoldalba ásott földalatti pincékben érlelték, amelyek még 2009-ben is léteztek.

Az egymást követő felvásárlásokat követően ezeket a hagyományokat a Pascalis család, majd a Rougier család tartotta fenn a birtokon. A „Domaine de la Simone" birtok Jean Rougier dédnagyapja, nagyapja és apja különböző felvásárlásainak eredményeként jött létre. Az első felvásárlásra 1838-ban, az utolsóra pedig 1896-ban került sor. Ezek a felvásárlások tették lehetővé a Nagy Karmeliták egykori „Bastide" majorjának, és I. René „Rendez-Vous" birtokának visszaállítását, majd fejlesztését. A család által választott szőlőfajták, a gondos borkészítés és a természetes érlelés a birtok föld alatti pincéiben mind hozzájárultak a „Château Simone" borainak növekvő hírnevéhez Franciaországban és külföldön egyaránt. 1946-ban a Rougier család kérelmezte a birtok ellenőrzött eredetmegjelölésként való elismerését. Mivel az ellenőrzött eredetmegjelölés kollektív jognak minősül, azt javasolták, hogy a régi „Palette" nevet ismerjék el, figyelembe véve a környező falvakat (Les Trois Sautets, Languesse stb.) is, ahol szintén készítik ezeket a híres borokat (a „Domaine du Montaiguet", „La Dominante" stb. birtokok).

Az 500 éve alapított „Palette" szőlőültetvény eredetiségét a szőlőfajták sokfélesége adja, amely olyan klasszikus mediterrán fajtákból áll, mint a bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N és a mourvèdre N, valamint olyan régebbi fajtákból, mint a brun Fourca N, colombaud B, panse muscade B és a panse du Roy René. Ezek mind hozzájárultak a „Palette" borok hírnevéhez és ahhoz, hogy az érintett borokat 1948. április 28-án ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátottként ismerték el.

2009-ben a szőlőültetvény 43 hektárnyi területet foglalt magában, éves termelése 1 600 hektoliter volt, amely 5 bortermelő között oszlott meg.

8.2. *A termékek minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

A vörös- és rozé borok házasított borok.

A vörösborok főként grenache N és mourvèdre N szőlőfajtákból készülnek, valamint néhány régebbi fajtából, amelyek a déli régió többi részéből eltűntek.

Sötét színűek, piros bogyós gyümölcsökre, gyakran bőrre, kakaóra emlékeztető finom és elegáns aromákkal, valamint testes és kerek tanninokkal rendelkeznek. Hosszú ideig eltartható borok, érésük hosszú ideig tartó fahordós érlelést igényel.

A rozé borok főként grenache N és cinsaut N szőlőfajtákból készülnek, amelyekhez néhány nagyon régi szőlőfajta is társul.

Kiegyensúlyozott és kifinomult borok, amelyekben virágos és gyümölcsös aromák fedezhetők fel. Jól strukturált ízviláguk a jó eltarthatóságuk záloga.

A fehérborok főként a clairette B és a clairette rose Rs szőlőfajtákból készülnek, amelyekhez egy sor régi szőlőfajta is társul.

Összetettek és kiegyensúlyozottak, általában virágos, balzsamos és fenyőmagos aromákkal, elegáns élénkséggel, a szájban hosszú lecsengéssel és meglepő eltarthatósági potenciállal rendelkeznek.

8.3. *Ok-okozati összefüggések*

Az alacsony hőmérséklet-ingadozású, száraz mezoklíma, az északi szelektől védett, kör alakú völgy, az agyagos-mészköves képződményeken kialakult vékony rétegű talajok és a domboldalak fekvése együttesen a „Palette” szőlőterület egészén kedvező érési feltételeket biztosítanak valamennyi szőlőfajta számára.

A termelők kiemelt figyelmet fordítottak a növényfajok nagyfokú biológiai sokféleségének fenntartására, ellenállva a szőlőfajták egyszerűsítésére irányuló minden kísértésnek. A „Palette” eredetmegjelölés esetében ez a növényi sokféleség a terroir legmegfelelőbb kifejeződésének biztosítéka. A gondosan megőrzött ősi szőlőfajták a hagyományos mediterrán fajtákkal kombinálva hozzájárulnak a „Palette” borok eredetiségéhez és különleges érlelési potenciáljához, amelyek megalapozták e borok hírnevét.

A növény optimális kezelése, a növekedési eréllyel (más szóval: a vigorral) és a termelési potenciállal kapcsolatos, a rövidcsapos metszésből adódó alacsony terméshozamban megnyilvánuló szaktudás, valamint az optimális érési körülmények ötvözése révén a borok szerkezete lehetővé teszi, hogy a vörösborokra jellemző módon, néha hosszú ideig, fahordóban érleljék őket.

A termesztési módok, a minőség és az alapanyag jellemzőinek tiszteletben tartása érdekében a szőlőt mindig kézzel szüretelik és egészben szállítják a borkészítés helyszínére.

M. Reboul, a francia parlament ügyvédje már 1772-ben, „A provence-i mezőgazdasággal kapcsolatos észrevételek” című írásában rámutatott az elsődleges okokra: „az éghajlat hatása, a talaj minősége, az uralkodó szelek különbözősége, az esőtől és ködtől való védettség, a levegő áramlása, a kedvező fekvés, a termőhelyek előnyös volta...”, mind hozzájárul a bor minőségéhez.

Antoine David (*in folio* Aix – David 1772) szerint „Arnaud úr, az aix-i Hôtel Saint-Jacques fogadósa, aki Aix Montaiguet kerületében található major tulajdonosa, amelyet részben mourvèdre, részben brun-fourcat szőlőfajtával telepített be, olyan bort termel, amelyet az ide érkező idegenek minden provence-i bornál jobban kedvelnek.”

Le Tholonet és Meyreuil borai ebben az időben olyan jó hírnévnek örvendtek, hogy „Meyreuil lakosai a 18. századtól kezdve vámmentesen hozhatták boraikat Aix városába” (Bouches-du-Rhône megye Enciklopédiája – XV. 168.).

1906-ban a régióba látogató VII. Eduárd angol király külön kitérőt tett, „hogy megkóstolja a vidék nagyszerű borait”.

Ez a hírnév az évszázadok során megerősítést nyert. Így például 1948-ban a „Palette” borok ellenőrzött eredetmegjelölésként való elismeréséről szóló szakértői jelentés kiemelte, hogy „a Palette nagy hagyományú borai büszkén kínálhatják egyhangúlag elismert nemes jegyeiket”.

A „Palette” borok hírneve kiállta az idők próbáját, és a termelők szaktudása is megerősítést nyert.

Ez a jól értékesíthető ellenőrzött eredetmegjelölés jelentős piaci részesedést ér el a vendéglátóiparban, az ország határain túl az export szintjén is.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a Bouches-du-Rhône megyében található Meyreuil és Le Tholonet településeknek a körülhatárolt földrajzi területen kívül eső területrészeiből áll.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Palette” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Vin de Provence” nagyobb földrajzi egység. Az említett nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét. A nagyobb földrajzi egységre utaló „Vin de Provence” jelölésnek az eredetmegjelölés nevével azonos látómezőben kell szerepelnie.

A termékleíráshoz vezető link

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