C/2025/1043

2025 2 11

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1043)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Palette“

PDO-FR-A0185-AM02

Pranešimo data: 2025 1 15

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Geografinė vietovė

Nuoroda „Palette“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius papildomas nuoroda į 2023 m. sausio 1 d. Oficialųjį geografinių kodų registrą, nekeičiant IV dalies „Vietovės ir teritorija, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 punkto „Geografinė vietovė“.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2023 m. galiojusia INSEE tvarkomo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Ta nuoroda papildomas bendrojo dokumento punktas „Geografinė vietovė“.

2. Auginimo metodai

Nuoroda „Palette“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus VI dalis „Vynuogyno priežiūra“ papildoma taip:

— 2 punkto b papunktyje „Kiti auginimo metodai“: įtraukiama nuostata, kuria paaiškinama, kad draudžiama chemiškai naikinti piktžoles;

— 3 punkte „Laistymas“: patikslinamos nuostatos, kuriomis reglamentuojama laistymo praktika. Tręšiamasis laistymas neleistinu laistymo laikotarpiu draudžiamas, taip pat draudžiama naudoti požeminius laistymo įrenginius. Didžiausias vidutinis vynuogių kiekis laistomame sklype sumažinamas nuo 6 000 kg/ha iki 5 500 kg/ha, kad būtų išsaugota vynuogių kokybė.

Atitinkamai papildomas bendrojo dokumento punktas „Vyno gamybos metodai“.

3. Vyno išleidimo į apyvartą data

Iš dalies keičiamos nuoroda „Palette“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus IX dalies nuostatos, susijusios su „vynų perdirbimu ir išpilstymu“. 5 papunktyje išbraukiama vyno išleidimo į apyvartą tarp prekiautojų ir pardavėjų data, siekiant užtikrinti vyno apyvartą tarp visų veiklos vykdytojų ir išvengti nesąžiningos konkurencijos rizikos.

Šis išbraukimas bendrajam dokumentui įtakos neturi.

4. Veiklos vykdytojų kontrolės prievolės

Specifikacijos II ir III skyriai, susiję su veiklos vykdytojų deklaravimo prievolėmis ir pagrindiniais tikrintinais punktais, buvo atnaujinti, siekiant juos suderinti su nuorodos kontrolės planu.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Šis atnaujinimas bendrajam dokumentui įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Palette

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Kilmės vietos nuoroda „Palette“ žymimi baltieji, raudonieji ir rožiniai neputojantys vynai.

— Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

— Išpilstymo etapu obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra ne didesnis kaip 0,4 g/l.

— Po fermentacijos baltųjų ir rožinių vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis turi būti ne didesnis kaip 4 g/l.

— Po fermentacijos raudonųjų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis turi būti ne didesnis kaip 3 g/l.

— Bendrasis rūgštingumas, lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose.

Raudonieji vynai yra tamsios spalvos, švelnaus ir subtilaus raudonųjų vaisių, dažnai odos ir kakavos aromato, su aromatingais ir švelniais taninais. Kad kvapas taptų subtilesnis, šiuos ilgai išsilaikančius vynus reikia ilgai brandinti medinėse statinėse.

Rožiniai vynai yra subalansuoti ir švelnūs, pasižymintys gėlių ir vaisių aromatais ir gera skonio struktūra, todėl jie gerai išsilaiko.

Baltieji vynai yra kompleksiški ir gerai subalansuoti, paprastai pasižymi gėlių, balzaminiais ir kedro riešutų aromatais, subtiliu gaivumu, ilgai išliekančiu skoniu ir stebėtinu tinkamumu brandinti.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo praktika

— Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare.

Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis nei 0,80 m.

— Vynmedžiai genimi trumpai (taurės arba Ruaja kordono metodu), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 12 pumpurų. Ant kiekvienos ataugos būna ne daugiau kaip du pumpurai. Tačiau veislės „Syrah N“ vynmedžiai gali turėti iki 18 pumpurų, ant kiekvienos ataugos – ne daugiau kaip po tris pumpurus.

— Senesnius nei 50 metų (51 lapo) vynmedžius galima genėti ant sodinio paliekant daugiau kaip 12 pumpurų.

— Vynmedžių augimo laikotarpiu laistyti gali būti leidžiama tik tuo atveju, jei sausra užsitęsia ir jei ji trukdo vynmedžiams tinkamai fiziologiškai vystytis, o vynuogėms – tinkamai sunokti.

— Tręšiamasis laistymas neleistinu laistymo laikotarpiu draudžiamas.

— Draudžiama naudoti požeminius laistymo įrenginius.

— Kai leidžiama laistyti, didžiausias vidutinis vynuogių kiekis laistomame sklype yra 5 500 kg/ha.

— Draudžiama chemiškai naikinti piktžoles.

— Draudžiama naudoti vynuogių skynimo kombainus ar kitas priemones, kurios trukdo į vyno gamybos vietą gabenti netraiškytas vynuoges.

— Derlius turi būti rūšiuojamas taip, kad būtų užtikrinta tinkamiausia derliaus kokybė.

— Derlius vežamas talpyklose, kuriose telpa ne daugiau kaip 50 kg vynuogių.

2. Specifinis vynininkystės metodas

— Draudžiama naudoti medžių skiedras.

— Gaminant rožinius vynus, medžio anglis leidžiama naudoti apdorojant misą ir dar besifermentuojantį spaudžiant misą gautą jauną vyną, neviršijant 10 % atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagaminto rožinio vyno kiekio ir daugiausia 60 g dozės vienam hektolitrui.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

45 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, vynai gaminami ir brandinami toliau nurodytų Ronos deltos departamento komunų, apibrėžtų 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, dalių teritorijoje: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Informacija apie geografinę vietovę*

a) Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Geografinė vietovė, esanti visai netoli Provanso Ekso, yra miškų apsuptoje apylinkėje, į kurią suteka nedidelės Arko upės vanduo ir kurią nuo vėjo saugo Lanžeso ir Gran Kabri aukštumos bei Senglio kalva, esanti įspūdingo uolėto Sent Viktuaro kalno papėdėje.

Saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas susijęs su Tolonė komunoje įsikūrusia „Palette“ gyvenviete.

Vynams gaminti skirtos vynuogės renkamos sklypuose, kuriuos sudaro treciaro liutecio dariniai, šiame regione atitinkantys Montegė ir Lanžeso ežerų klinčių darinius, atsiveriančius Merėjaus, Tolonė ir Provanso Ekso, t. y. komunų, kuriose yra geografinė vietovė, dalyje.

Apibūdindami šiuos darinius, geologai taip pat užsimena apie „Palette“ gyvenvietės kraštovaizdį.

Akmeningas ir pralaidus molio ir klinčių dirvožemis daugiausia susiformavo ant Lanžeso ir Montegė ežerų klinčių ir pakraštyje nugulusių koliuvinių sąnašų.

Vietovės reljefas lemia ypatingą Vidužemio jūros klimatą, t. y. apsaugo nuo šaltų šiaurės vėjų, o susiformavusiuose kalvų šlaituose ir papėdėse per metus saulė šviečia vidutiniškai
3 000 valandų ir iškrenta vidutiniškai 650 mm kritulių. Prie šių jau palankių klimato sąlygų prisideda ir tai, kad Arko slėnis atsiveria į Bero lagūną, o tai turi klimatą švelninantį poveikį, nes jūros brizas sušvelnina vasaros saulės karštį, o naktį palaiko lengvą drėgmę. Taip sudaromos tinkamiausios sąlygos vynuogėms nokti.

Vynuogynas įsikūręs nuostabios gamtos apsuptyje, kur juodi kiparisų spygliai, vynmedžiai, alyvmedžių giraitės ir pušys, kylančios iš raudonos žemės, įkvėpė dailininką Sezaną.

b) Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Ekso regione vynmedžiai auginami nuo neatmenamų laikų, tačiau metodiškiau jie pradėti auginti valdant vyno karaliui, Anžu hercogui ir Provanso grafui Renė. Karalius Renė į Provansą atvežė vynuogių veislę „Panse“ ir muskatines vynuoges, kurios iki šiol auga „Palette“ regione. Tuo metu vynai iš kalvų šlaituose, besiribojančiuose su Arko slėniu, auginamų vynuogių pasižymėjo itin geru vardu ir juos mėgo net karalius.

1455 m. jis tapo Gardano pilies ir valdų pietiniame Merėjaus teritorijos pakraštyje savininku.

Karalius Renė skatino vynmedžius auginti ne tik jo valdose, bet ir aplinkinėse vietovėse. Jis sutiko su nauju žemės padalijimu tarp privačių asmenų Gardane tik su sąlyga, kad žemė bus apsodinta vynmedžiais (Ronos deltos archyvai, 1472 m.).

Skaitydami senus Ekso karmelitų vienuolyno rankraščius (departamento archyvus) sužinome, kad šiems iš Provanso kilusiems vienuoliams 1551 m. priklausė Merėjaus bastida. Jie naudojo šias valdas alyvuogių ir, visų pirma, vynuogių auginimui plėtoti, ir ypatingą dėmesį skyrė gaminamų vynų ir spiritinių gėrimų kokybei. Išskirtiniais laikyti vynai jau buvo brandinami požeminiuose rūsiuose, kurie vis dar egzistavo 2009 m. ir kuriuos patys vienuoliai iškasė kalvos šlaite.

Pasikeitus valdų šeimininkams, šias tradicijas tęsė Pascalių šeima, vėliau – Rougier šeima. Taigi „Domaine de la Simone“ atsirado valdas įsigijus Jean'o Rougier proseneliams, vėliau – seneliui ir tėvui. Pirmą kartą valdos buvo parduotos 1838 m., paskutinį – 1896 m. Tai leido atstatyti ir išplėtoti tai, kas kadaise buvo vadinama Karmelitų vienuolyno bastida ir Karaliaus Renė pasimatymų vieta. Šios šeimos atrinktos vynuogių veislės, kruopštus vynininkystės procesas ir natūralus vyno brandinimas požeminiuose rūsiuose – visa tai prisidėjo prie „Château Simone“ vynų gero vardo plitimo Prancūzijoje ir užsienyje. 1946 m. Rougier šeima kreipėsi dėl saugomos kilmės vietos nuorodos suteikimo šioms valdoms. Kadangi saugoma kilmės vietos nuoroda laikoma kolektyvine teise, buvo pasiūlyta pripažinti senąjį pavadinimą „Palette“, atsižvelgiant į aplinkines gyvenvietes (*Les Trois Sautets*, *Languesse* ir kt.), kuriose taip pat gaminami šie garsūs vynai („Domaine du Montaiguet“, „La Dominante“ ir kt.).

„Palette“ vynuogynas, kuriam jau 500 metų, išsiskiria savo vynuogių veislių įvairove, kurią sudaro klasikinės Vidužemio jūros regiono veislės, tokios kaip „Bourboulenc B“, „Clairette B“, „Cinsaut N“, „Grenache N“ ir „Mourvèdre N“, taip pat senesnės veislės, tokios kaip „brun Fourca N“, „Colombaud B“, „Panse muscade B“ ir „Panse du Roy René“, kurios prisidėjo prie „Palette“ vynų, kuriems 1948 m. balandžio 28 d. buvo suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gero vardo.

2009 m. vynuogyno plotas buvo 43 hektarai, o penki vyndariai per metus pagamindavo 1 600 hektolitrų vyno.

8.2. *Informacija apie produktų kokybę ir savybes*

Raudonieji ir rožiniai vynai gaminami iš kelių vynuogių veislių mišinio.

Raudonieji vynai daugiausia gaminami iš veislių „Grenache N“ ir „Mourvèdre N“ vynuogių, kurios taip pat maišomos su keliomis senomis veislėmis, šiandien jau išnykusiomis likusioje pietų regiono dalyje.

Tai yra tamsios spalvos, švelnaus ir subtilaus raudonųjų vaisių, dažnai odos ir kakavos aromato vynai su aromatingais ir švelniais taninais. Kad kvapas taptų subtilesnis, šiuos ilgai išsilaikančius vynus reikia ilgai brandinti medinėse statinėse.

Rožiniai vynai daugiausia gaminami iš veislių „Grenache N“ ir „Cinsaut N“ vynuogių, kurios taip pat maišomos su kai kurių labai senų veislių vynuogėmis.

Tai yra subalansuoti ir švelnūs vynai, pasižymintys gėlių ir vaisių aromatais ir gera skonio struktūra, todėl jie gerai išsilaiko.

Baltieji vynai daugiausia gaminami iš veislių „Clairette B“ ir „Clairette rose Rs“ vynuogių, kurios taip pat maišomos su jau seniai paplitusių kitų įvairių veislių vynuogėmis.

Tai yra kompleksiški ir gerai subalansuoti vynai, kurie paprastai pasižymi gėlių, balzaminiais ir kedro riešutų aromatais, subtiliu gaivumu, ilgai išliekančiu skoniu ir stebėtinu tinkamumu brandinti.

8.3. *Priežastiniai ryšiai*

Dėl sauso mezoklimato su nedideliais temperatūros svyravimais, nuo šiaurės vėjų apsaugoto amfiteatro formos reljefo, ant molio ir klinčių darinių susiformavusio seklaus dirvožemio ir kalvų šlaitų visame „Palette“ vynuogyne susidaro palankios sąlygos visų veislių vynuogėms nokti.

Augintojai pirmenybę teikia didelės augalų biologinės įvairovės išsaugojimui ir nepasiduoda pagundai supaprastinti vynuogių veisles. Kalbant apie „Palette“ vynus, jų savybės geriausiai atsiskleidžia būtent per šią augalų įvairovę. Kruopščiai išsaugotos senos vynuogių veislės, derinamos su tradicinėmis Vidužemio jūros regiono veislėmis, lemia nuoroda „Palette“ žymimų vynų originalumą ir ypatingą tinkamumą brandinti, kuriuo garsėja šie vynai.

Optimaliai tvarkant augalus, kontroliuojant jų gyvybingumą ir gamybos galimybes, kai dėl trumpo genėjimo gaunamas nedidelis derlius, taip pat užtikrinant tinkamiausias sąlygas vynuogėms nokti, vynai pasižymi struktūra, leidžiančia juos brandinti, kartais ir ilgą laiką medinėse statinėse, kaip antai raudonuosius vynus.

Siekiant atsižvelgti į auginimo metodus, žaliavos kokybę ir savybes, vynuogės visada renkamos rankomis ir į vyno gamybos vietą gabenamos netraiškytos.

Dar 1772 m. parlamento teisininkas M. Reboulas savo knygoje *Observations sur l'agriculture de Provence* („Pastabos apie Provanso žemės ūkį“) nurodė, kad tai lėmė pagrindinės priežastys: „klimato įtaka, dirvožemio kokybė, vyraujančių vėjų skirtumas, lietaus ir rūko atokumas, oro judrumas, palankus poveikis, vietovių privalumai <...>“ – visa tai padeda užtikrinti vyno kokybę.

Antoine'as Davidas (*in folio* – David (1772), Eksas) nurodė, kad „Arnaud, Ekso viešbučio „Saint-Jacques“ valdytojas, bastidos Ekso vietovės Montegė rajone savininkas, kuris vieną dalį valdų apsodino veislės „Mourvèdre“, o kitą dalį – veislės „Brun-Fourcat“ vynuogėmis, gamina vyną, kurį visi čia atvykstantys užsieniečiai mėgsta labiau už visus Provanso vynus“.

Tolonė ir Merėjaus vynai tuo metu pasižymėjo tokiu geru vardu, kad „jau XVIII a. Merėjaus gyventojai galėjo be muito įvežti vyną į Ekso miestą“ (Ronos deltos enciklopedija – XV 168).

1906 m. regione lankėsi Anglijos karalius Eduardas VII, kuris specialiai atvyko „paragauti puikių vietovės vynų“.

Amžiams bėgant toks vynų geras vardas pasitvirtino. Pavyzdžiui, 1948 m. ekspertų ataskaitoje dėl saugomos kilmės vietos nuorodos suteikimo „Palette“ vynams pabrėžiama, kad „Palette“ vynai, pagrįsti labai senomis tradicijomis, su pasididžiavimu gali pretenduoti į vienbalsiai pripažintus kilmingumo titulus“.

„Palette“ vynų geras vardas atlaikė laiko išbandymą, o gamintojų praktinė patirtis pasitvirtino.

Šia saugoma kilmės vietos nuoroda žymimi produktai plačiai siūlomi didžiuosiuose restoranuose ir už šalies teritorijos ribų arba yra eksportuojami, todėl užtikrinamas geras kainos ir kokybės santykis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą, nustatyta arčiausiai esanti vynuogių auginimo, vynų gamybos ir brandinimo vietovė apima teritorijos dalį, kuri nepriklauso Ronos deltos departamento Merėjaus ir Tolonė komunų geografinei vietovei.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Palette“ žymimų vynų etiketėse galima nurodyti didesnį geografinį vienetą „Vin de Provence“. Šio didesnio geografinio vieneto pavadinimas negali būti užrašomas stambesniu (didesniu ar platesniu) šriftu negu šriftas, kuriuo užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas. Didesnio geografinio vieneto pavadinimas „Vin de Provence“ užrašomas tame pačiame regėjimo lauke kaip ir saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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