C/2025/1043

11.2.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1043)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Palette”

PDO-FR-A0185-AM02

Paziņojuma datums: 15.1.2025.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals

Ar nosaukumu “Palette” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas “Dažādu darbību īstenošanas apgabali un zonas” 1. punkts “Ģeogrāfiskais apgabals” bez jebkādām citām izmaiņām papildināts, pievienojot atsauci uz oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2023. gada 1. janvāra redakciju.

Šis redakcionālais grozījums ļauj ģeogrāfisko apgabalu identificēt, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) izdotā oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2023. gada redakciju, un juridiski noteikt ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Vienotais dokuments ar šo atsauci papildināts punktā “Ģeogrāfiskais apgabals”.

2. Audzēšanas metodes

Ar nosaukumu “Palette” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas VI iedaļa “Vīndārza kopšana” papildināta šādi:

— 2. punkta b) apakšpunktā “Citas audzēšanas metodes” pievienots noteikums, kas aizliedz nezāles apkarot ar ķīmiskiem līdzekļiem;

— 3. punktā “Apūdeņošana” precizēti apūdeņošanas praksi reglamentējošie noteikumi. Mēslot un apūdeņot ārpus atļautā apūdeņošanas perioda nedrīkst, un apūdeņošanas iekārtas nedrīkst būt ieraktas zemē. Lai saglabātu vīnogu kvalitāti, zemesgabalu maksimālais vidējais noslogojums apūdeņotajos zemesgabalos no 6 000 kg/ha samazināts uz 5 500 kg/ha.

Šie noteikumi iekļauti arī vienotā dokumenta punktā “Vīndarības metodes”.

3. Vīnu aprites sākuma datums

Ar nosaukumu “Palette” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa grozīta IX iedaļā par vīnu apstrādāšanu un fasēšanu. 5. punktā norādītais datums, no kura atļauts sākt vīnu apriti starp komercaģentiem un tirgū laidējiem, ir svītrots, lai vīnu apritē varētu iesaistīties jebkurš operators un lai novērstu negodīgas konkurences risku.

Šis svītrojums vienoto dokumentu neietekmē.

4. Operatoriem uzliktie pārbaudīšanas pienākumi

Produkta specifikācijas II un III nodaļa par operatoru deklaratīvajiem pienākumiem un galvenajiem pārbaudāmajiem punktiem ir atjauninātas, lai tās saskaņotu ar kontroles plānu, ko piemēro ar aizsargāto nosaukumu apzīmētajam produktam.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Palette

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

ĪSS APRAKSTS

Cilmes vietas nosaukumu "Palette" izmanto tikai nedzirkstošiem baltvīniem, sarkanvīniem un sārtvīniem.

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija šajos vīnos ir 11,5 %.

— Fasēšanas stadijā ābolskābes saturs sarkanvīnos nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

— Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs baltvīnos un sārtvīnos nepārsniedz 4 gramus uz litru.

— Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs sarkanvīnos nepārsniedz 3 gramus uz litru.

— Kopējais skābums, gaistošais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tāds, kāds noteikts Kopienas regulējumā.

Sarkanvīni ir tumšā krāsā, ar izsmalcinātu un elegantu sarkano augļu, bieži arī ādas vai kakao aromātu un pilnestīgu un noapaļotu garšu dodošiem tanīniem. Šie vīni ir ilgi glabājami, un, lai varētu labi nogatavoties, tie jākopj koka traukos.

Sārtvīni ir līdzsvaroti un izsmalcināti, tiem piemīt dažādi ziedu un augļu aromāti un labi izgaršojama struktūra, kas garantē samērā labu uzglabājamību.

Baltvīni ir kompleksi, labi līdzsvaroti un parasti ar ziedu, balzametiķa un ciedru riekstu aromātu. Tiem piemīt elegants dzīvīgums, ilgstoša pēcgarša un pārsteidzoši labs uzglabājamības potenciāls.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (%): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (%): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas prakse

— Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru.

Rindstarpu platums nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem.

— Vīnkokus apgriež īsi (kausveidā vai Ruajā [*Royat*] kordona formā) un tā, lai uz katra vīnkoka būtu ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem. Uz katra augļzara atstāj ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpurus. Tomēr uz "Syrah N" šķirnes vīnkokiem drīkst būt līdz 18 vīnstīgu pumpuriem un ne vairāk kā 3 vīnstīgu pumpuri uz viena augļzara.

— Vīnogulājus, kas vecāki par 50 gadiem (no 51. lapošanas), drīkst apgriezt tā, ka uz vīnkoka paliek vairāk nekā 12 vīnstīgu pumpuri.

— Apūdeņošana vīnogulāju veģetācijas periodā var tikt atļauta tikai tad, ja iestājas ilgstošs sausums, kas vīnogulājiem traucē fizioloģiski pareizi attīstīties un vīnogām normāli ienākties.

— Mēslot un apūdeņot ārpus atļautā apūdeņošanas perioda nedrīkst.

— Apūdeņošanas iekārtas nedrīkst būt ieraktas zemē.

— Ja apūdeņošana ir atļauta, zemesgabalu maksimālais vidējais noslogojums apūdeņotajos zemesgabalos ir 5 500 kg/ha.

— Nezāļu ķīmiskā apkarošana ir aizliegta.

— Aizliegts izmantot ražas novākšanas iekārtas vai jebkādus citus līdzekļus, kas neļauj vīnogu ķekarus līdz vīndarīšanas vietai aiztransportēt veselā veidā.

— Lai ražas kvalitāte būtu optimāla, novāktā raža obligāti jāšķiro.

— Novākto ražu pārvadā traukos, kuros ietilpst ne vairāk kā 50 kilogrami vīnogu.

2. Īpašā vīndarības metode

— Koksnes gabalu izmantošana ir aizliegta.

— Sārtvīnu gatavošanā atļauts izmantot vīndarības ogles, tās pievienojot misām un vēl rūgstošiem jaunvīniem, kas iegūti vīnspiedē. Šādi apstrādāt drīkst līdz 10 % no to sārtvīnu tilpuma, kurus attiecīgais vīndaris gatavo no konkrētās ražas, un ogļu maksimālā deva ir 60 gramu uz hektolitru.

Līdztekus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro pienākumi, kas minēti Kopienas tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

45 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšanai, vinifikācijai un vīnu gatavošanai un kopšanai jānotiek Bušdironas [*Bouches-du-Rhône*] departamenta *Aix-en-Provence, Meyreuil* un *Le Tholonet* pašvaldību teritorijas daļās, kas noteiktas, pamatojoties uz oficiālo 2023. gada administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

A. Saikni nodrošinošo dabas faktoru apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Ēksanprovansas [*Aix-en-Provence*] pievārtē. To ieskauj meži un apskalo Arkas [*Arc*] upīte. Apgabala forma ir ieapaļa, un no vējiem to sargā *Barres de Langesse* un *Grand Cabri* pakalni un *Cengle* kalns, kas atrodas iespaidīgā *Saint-Victoire* klinšu kalna pakājē.

Kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam vārdu devis *Tholonet* pašvaldībā esošais *Palette* ciemats.

Vīnogu ražas novākšanai paredzētie zemesgabali ir izvietojušies precīzi uz terciārā perioda Lutēcijas laikmeta kaļķakmens formācijām, kuras šajā sektorā ir *Montaiguet* un *Langesse* ezeru izcelsmes kaļķakmens formācijas un virs kurām atrodas daļa no ģeogrāfisko apgabalu veidojošo *Meyreuil*, *Tholonet* un *Aix-en-Provence* pašvaldību teritorijas.

Ģeologi šīs formācijas dēvē arī par *Palette* horizontu.

Apgabala māla un kaļķakmens augsnes ir oļainas, ar labu dabīgo noteci un veidojušās galvenokārt uz *Langesse* un *Montaiguet* ezeru izcelsmes kaļķakmens un tā malās esošā kolūvija.

Reljefs nosaka to, ka apgabalā valda no ziemeļu vējiem pasargāts Vidusjūras klimats un ir izveidojušās nogāžu un kalnu pakājes zonas, kurās saule spīd vidēji 3 000 stundu gadā un gada vidējais nokrišņu daudzums ir 650 milimetri. Jau tā labvēlīgo klimatu vēl labvēlīgāku padara atvēsinošais efekts, kas rodas tāpēc, ka Arkas upītes ieleja apgabalu atver pret *Étang de Berre* lagūnu, no kuras nākošās brīzes atvēsina vasaras saulē sakarsušo zemi un palīdz saglabāt zināmu gaisa mitrumu nakts laikā, un tādējādi vīnogu nogatavināšanās apstākļi ir optimāli.

Apgabala vīndārzi ir daļa no brīnišķīgas lauku ainavas, kuras tumšās ciprešu smailes, vīnogulāji, olīvkoki un priedes, kas no sarkanās zemes tiecas uz debesīm, ir kalpojuši par iedvesmu Pola Sezāna gleznām.

B. Saikni nodrošinošo cilvēkfaktoru apraksts

Vīnogulājus Ēksas [*Aix*] zemēs audzē jau kopš aizlaikiem, taču sistemātiskāk to sāka darīt laikā, kad valdīja karalis Renē – vīndarības entuziasts, Anžū hercogs un Provansas grāfs. Tieši Karalis Renē Provansā ieviesa "Panse" šķirnes vīnogas un muskatvīnogas, kuras "Palette" ģeogrāfiskajā apgabalā tiek audzētas vēl šodien. Tajos laikos Arkas ielejas nogāžu vīni bija sevišķi izslavēti un paša karaļa iecienīti.

1455. gadā viņš nopirka Gardānas [*Gardanne*] pili ar vīndārzu un tai piegulošās zemes pie Meireijas [*Meyreuil*] dienvidu robežas.

Karalis Renē veicināja vīnogu audzēšanu savu īpašumu tuvumā un to apkaimē. Zemesgabalu īpašumtiesību nodošanu Gardānā viņš atļāva tikai ar noteikumu, ka jaunajam īpašniekam tie jāapstāda ar vīnogulājiem (Bušdironas arhīvs, 1472).

Departamenta arhīvā glabātie Ēksas lielā karmelītu ordeņa mūku senie pieraksti vēsta, ka šie provansiešu mūki 1551. gadā bijuši Meireijas bastīdas [muižas un lauku saimniecības] īpašnieki. Tur viņi spieda arī olīveļļu, taču galvenā saimniecības produkcija bija vīni, kuru kvalitāti, tāpat kā turpat ražoto stipro spirtoto dzērienu kvalitāti, mūki centās pastāvīgi uzlabot. Jau tolaik šos plašu ievērību guvušos vīnus kopa pazemes vīna pagrabos, kurus mūki bija paši izrakuši kalnā un kuri 2009. gadā joprojām bija savā vietā.

Līdz ar vairākkārtēju saimniecības paplašināšanu vīna ražošanas tradīciju tajā turpināja Paskalis [*Pascalis*] un vēlāk – Ružjē [*Rougier*] ģimene. Tādā kārtā tagadējo "Domaine de la Simone" veido arī zemesgabali, kurus savulaik piepircis [slavenā enologa] Žana Ružjē tēvs, vectēvs un vecvectēvi. Pirmais šāds pirkums izdarīts 1838. gadā, bet pēdējais – 1896. gadā. Tie ir ļāvuši apvienot un tālāk attīstīt kādreizējo karmelītu mūku saimniecību un karaļa Renē īpašumu "Rendez-vous". Faktori, kas noteica "Château Simone" vīnu augošo atpazīstamību gan Francijā, gan ārvalstīs, bija Ružjē ģimenes atlasītās šķirnes, ārkārtīgi rūpīgā vinifikācija un vīnu dabiska izturēšana pazemē pašu saimniecības vīna pagrabos. 1946. gadā Ružjē ģimene iesniedza kontrolēta cilmes vietas nosaukuma pieteikumu par savu saimniecību. Tā kā kontrolētais cilmes vietas nosaukums tiek uzskatīts par kolektīvām tiesībām, tika ierosināts atzīt seno nosaukumu "Palette", kas aptvertu arī tuvējos ciematus (*Trois Sautets*, *Languesse* u. c.), jo šos izslavētos vīnus ("Domaine du Montaiguet", "La Dominante" u. c.) ražo arī tajos.

Tādā kārtā "Palette" vīndārzs, kurš pastāv jau 500 gadu, citu vīndārzu vidū izceļas ar audzēto šķirņu daudzveidību, kas ir palīdzējusi vairot ar nosaukumu "Palette" apzīmēto vīnu labo slavu. Audzētas tiek gan klasiskās Vidusjūras reģiona šķirnes, kā "Bourboulenc B", "Clairette B", "Cinsaut N", "Grenache N" un "Mourvèdre N", gan senākas šķirnes, kā "Brun Fourca N", "Colombaud B", "Panse muscade B" un "Panse du Roy René". Kopš 1948. gada 28. aprīļa "Palette" ir kontrolēts cilmes vietas nosaukums.

2009. gadā šā vīndārza kopplatība bija 43 hektāri, kuros pieci vīnkopji ik gadu saražoja 1 600 hektolitru vīna.

8.2. *Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām*

Sarkanvīni un sārtvīni ir vairākšķirņu vīni.

Sarkanvīnus gatavo pārsvarā no "Grenache N" un "Mourvèdre N" šķirnes vīnogām, un šim salikumam pievieno dažas senākas šķirnes, kas mūsdienās citviet Francijas dienvidos vairs nav sastopamas.

Šādi vīni ir tumšā krāsā, ar izsmalcinātu un elegantu sarkano augļu, bieži arī ādas vai kakao aromātu un pilnestīgu un noapaļotu garšu dodošiem tanīniem. Šie vīni ir ilgi glabājami, un, lai varētu labi nogatavoties, tie jākopj koka traukos.

Sārtvīnus gatavo galvenokārt no "Grenache N" un "Cinsaut N" šķirnes vīnogām, un arī šo salikumu papildina dažas ļoti senas šķirnes.

Šādi vīni ir līdzsvaroti un izsmalcināti, tiem piemīt dažādi ziedu un augļu aromāti un labi izgaršojama struktūra, kas garantē samērā labu uzglabājamību.

Baltvīnus gatavo pārsvarā no "Clairette B" un "Clairette rose Rs" šķirnes vīnogām, un tos papildina garšu palete, kuru dod vēl citas, reģionā daudz senāk audzētas šķirnes.

Šādi vīni ir kompleksi, labi līdzsvaroti un parasti ar ziedu, balzametiķa un ciedru riekstu aromātu. Tiem piemīt elegants dzīvīgums, ilgstoša pēcgarša un pārsteidzoši labs uzglabājamības potenciāls.

8.3. *Cēloniskās saiknes*

Vietējais klimats ir sauss ar vāji izteiktām temperatūras svārstībām, un tas kopā ar ieapaļā formā izkārtoto reljefu, kas ir pasargāts no ziemeļu vējiem, un seklajām augsnēm, kuras veidojušās uz māla un kaļķakmens formācijām, un nogāžu mikroklimatu visos ar nosaukumu "Palette" saistītajos vīndārzos rada apstākļus, kas ir visu šķirņu vīnogu nobriešanai labvēlīgi.

Vīnogu audzētāji ir izvēlējušies savos vīndārzos saglabāt lielu bioloģisko daudzveidību un nav ļāvušies kārdinājumam vienkāršot audzēto šķirņu sastāvu. Nosaukuma "Palette" kontekstā šī daudzveidība garantē vislabākās reģiona zemju kolorīta izpausmes iespējas. Rūpīgi saglabāto seno šķirņu salikums ar Vidusjūras reģionā tradicionāli audzētajām šķirnēm ir viens no faktoriem, kas nosaka "Palette" vīnu reputāciju veidojošo oriģinalitāti un īpašo piemērotību izturēšanai.

Labi aprūpētu vīnkoku dzīvīgums un ražīgums ir tāds, kas uz īsi apgrieztajiem zariem ienes kontrolēti mazas ražas, un kopā ar optimālajiem vīnogu nogatavošanās apstākļiem ļauj iegūt vīnus, kuri savas struktūras dēļ labi padodas kopšanai, kas dažkārt tāpat kā sarkanvīnu gadījumā var būt ilgstoša un notikt koka mucās.

Ņemot vērā audzēšanas metodes un izejvielas kvalitāti un raksturiezīmes, ražu vienmēr novāc ar rokām – tas vajadzīgs, lai vīnogas uz vinificēšanas vietu varētu nogādāt veselos ķekaros.

Jau 1772. gadā Parlamenta advokāts uzvārdā Rebuls [*Reboul*] savos "Apsvērumos par Provansas lauksaimniecību" rakstījis, ka šā vīna kvalitāti noteicošie galvenie iemesli ir vairāki, proti, "klimata ietekme, augsnes kvalitāte, valdošo vēju īpatnums, pasargātība no nokrišņiem un miglas, laba gaisa cirkulācija un nogāžu ekspozīcija, izdevīgais teritoriju izvietojums [..]".

Antuāns Davids [*Antoine David*] (foliantā *Aix – David* 1772) atzīmē, ka "Ēksas Senžaka viesnīcas turētājs Arno [*Arnaud*], kam Montagē [*Montaiguet*] rajonā dziļāk Ēksas laukos pieder muižiņa, tur sastādījis "Mourvèdre" un "Brun-Fourcat" šķirnes vīnkokus un taisa vīnu, kuru visi viņa viesnīcā apmetušies ārzemnieki atzīst par labāko no visiem Provansas vīniem".

Tholonet un *Meyreuil* apkaimes vīni bijuši tik izslavēti, ka "kopš XVIII gadsimta Meireijas iedzīvotāji drīkstējuši savu vīnu Ēksas pilsētā ievest, nemaksājot nodokli" (Bušdironas Enciklopēdija, XV sēj., 168. lpp.).

1906. gadā Anglijas karalis Edvards VII, kas reģionā ieradās caurbraucot, speciāli izmeta līkumu, "lai nobaudītu lieliskos vietējos vīnus".

Šī vīnu reputācija gadsimtu gaitā ir nostiprinājusies. Tā, piemēram, 1948. gadā ekspertu ziņojumā, kas sagatavots saistībā ar nosaukuma "Palette" atzīšanu par kontrolētu cilmes vietas nosaukumu, teikts: "Ir pamats lepoties ar to, ka ļoti senajā tradīcijā sakņoto "Palette" vīnu vispārzināmā izcilība nu tiek oficiāli atzīta".

"Palette" vīnu labā slava ir izturējusi laika pārbaudi un pierādījusi ražotāju zinātību.

Tā kā šie vīni labprāt tiek baudīti izsmalcinātos restorānos, no kuriem daudzi neatrodas Francijā, un ievērojamu tirgus daļu veido eksports, šis kontrolētais cilmes vietas nosaukums pienācīgi apstiprina ar to apzīmētā produkta vērtīgumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kurā atkāpe ļauj veikt vinifikāciju, vīnu gatavošanu un kopšanu, veido Bušdironas departamenta *Meyreuil* un *Le Tholonet* pašvaldību teritorijas daļa, kas nav iekļauta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Palette" apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt arī lielāku ģeogrāfisko vienību ("Vin de Provence"). Lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumā izmantotās rakstzīmes ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielākas par tām, kas izmantotas, atveidojot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu. Lielākā ģeogrāfiskā vienība, proti, teksts "Vin de Provence", jānorāda tajā pašā vizuālajā laukā, kurā iekļauts kontrolētais cilmes vietas nosaukums.

Saite uz produkta specifikāciju

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