C/2025/1043

11.2.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1043)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Palette”

PDO-FR-A0185-AM02

Data przekazania informacji: 15.1.2025

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W specyfikacji produktu objętego nazwą „Palette” uzupełniono rozdział I pkt „IV – Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności – ppkt 1 – Obszar geograficzny” w celu dodania odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2023 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia oznaczenie obszaru geograficznego zgodnie z obowiązującą w 2023 r. wersją oficjalnego kodu geograficznego wydawanego przez INSEE oraz prawne określenie obszaru geograficznego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jednolity dokument został uzupełniony o to odniesienie w punkcie „Obszar geograficzny”.

2. Metody uprawy

W specyfikacji produktu „Palette” w rozdziale I pkt „VI – Prowadzenie winorośli” wprowadzono następujące zmiany:

— ppkt 2 lit. b) inne metody uprawy: dodano przepis o zakazie chemicznego odchwaszczania;

— ppkt 3 – nawadnianie: doprecyzowano przepisy dotyczące praktyki nawadniania. Zabroniono fertygacji poza dozwolonym okresem nawadniania oraz stosowania podziemnych instalacji nawadniających. Dla działek nawadnianych zmniejszono średni dopuszczalny plon z działki z 6 000 kg/ha do 5 500 kg/ha w celu zapewnienia wysokiej jakości winogron.

Powyższe przepisy przeniesiono do punktu „Praktyki enologiczne” w jednolitym dokumencie.

3. Data wprowadzenia win do obrotu

W rozdziale I pkt IX specyfikacji produktu objętego nazwą „Palette”, dotyczącym „Przetwarzania i pakowania win”, wprowadzono zmianę. W ppkt 5) usunięto zapis określający datę wprowadzenia win do obrotu między sprzedawcami a dystrybutorami w celu umożliwienia swobodnego obrotu winami między wszystkimi podmiotami oraz wyeliminowania wszelkiego ryzyka nieuczciwej konkurencji.

Zmiana ta nie ma wpływu na treść jednolitego dokumentu.

4. Obowiązek kontrolowania podmiotów

Zaktualizowano rozdziały II i III specyfikacji dotyczące obowiązku zgłaszania działalności przez podmioty oraz głównych punktów podlegających kontroli. Zmiana ta została wprowadzona w celu dostosowania specyfikacji do planu kontroli produktu objętego nazwą pochodzenia.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana ta nie ma wpływu na treść jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa(-y)**

Palette

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

ZWIĘZŁY OPIS

Nazwa pochodzenia „Palette" jest zastrzeżona dla białych, czerwonych i różowych win niemusujących.

— Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

— Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 g/l.

— Zawartość cukrów fermentujących w winach białych i różowych po fermentacji nie przekracza 4 g/l.

— Zawartość cukrów fermentujących w winach czerwonych po fermentacji nie przekracza 3 g/l.

— Kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Wina czerwone mają ciemną barwę, delikatne i eleganckie aromaty czerwonych owoców, często z nutami skóry lub kakao oraz charakteryzują się pełnymi i okrągłymi taninami. Są to wina o długim okresie przechowywania i wymagają długiego leżakowania w drewnie, aby osiągnąć pełną dojrzałość.

Wina różowe są wyważone i subtelne, o kwiatowych i owocowych aromatach, dobrej strukturze smaku, dzięki czemu wina dobrze się przechowują.

Wina białe to wina złożone i dobrze wyważone,, z dominującymi nutami kwiatowymi i balsamicznymi oraz aromatami orzeszków pinii. Wyróżniają się elegancją, wyrazistością, długim posmakiem i wyjątkowym potencjałem starzenia.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): –

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): –

— Minimalna kwasowość ogólna: –

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): –

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): –

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Metoda uprawy

— Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,50 m, a odstęp między krzewami w jednym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 m.

— Winorośl przycina się krótko (w kształt głowy lub w formie sznura Royat), pozostawiając nie więcej niż 12 oczek na łozie. Każdy czop może mieć maksymalnie 2 oczka. W przypadku odmiany syrah N łoza może mieć do 18 oczek, z maksymalnie 3 oczkami na czop.

— Winorośl starszą niż 50 lat (51. listnienie) można przycinać, pozostawiając więcej niż 12 oczek na łozie.

— Nawadnianie w okresie wegetacji winorośli jest dopuszczalne jedynie w przypadku utrzymującej się suszy, która zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny i odpowiednie dojrzewanie winogron.

— Fertygacja poza dozwolonym okresem nawadniania jest zabroniona.

— Stosowanie podziemnych instalacji nawadniających jest zabronione.

— W przypadku dopuszczenia możliwości nawadniania średni dopuszczalny plon z nawadnianej działki wynosi 5 500 kg/ha.

— Odchwaszczanie chemiczne jest zabronione.

— Używanie maszyn do zbioru winogron lub innych środków, które nie pozwalają na transport winogron w całości do miejsca produkcji wina, jest zabronione.

— Obowiązkowe jest sortowanie zebranych winogron, aby zapewnić optymalną jakość produktu.

— Zebrane winogrona są transportowane w kontenerach o maksymalnej pojemności 50 kg.

2. Szczególne praktyki enologiczne

— Zabrania się stosowania zrębków drewna.

— W produkcji win różowych dopuszcza się stosowanie węgla do celów enologicznych w przypadku moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w trakcie fermentacji. Maksymalnie 10 % całkowitej ilości win różowych danego producenta z danego zbioru może być poddane tej praktyce, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 g/hl.

Poza powyższymi przepisami w zakresie praktyk enologicznych wina muszą spełniać wymogi obowiązujące na poziomie unijnym oraz wymagania określone w Kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

45 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie mają miejsce na obszarze następujących części gmin w departamencie Bouches-du-Rhône zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Informacje na temat obszaru geograficznego*

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny położony u bram Aix-en-Provence obejmuje kotlinę otoczoną lasami, ukształtowaną przez rzekę Arc i osłoniętą przed wiatrami przez wzniesienia Barres de Langesse i Grand Cabri oraz górę Cengle, u stóp imponującego masywu skalnego góry Saint-Victoire.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Palette" związana jest z historyczną osadą o tej samej nazwie, położoną w gminie Tholonet.

Działki pod uprawę winorośli zostały specjalnie wyznaczone na trzeciorzędowych formacjach wapienia luteckiego, odpowiadających w tym sektorze formacjom wapieni jeziornych masywu Montaiguet i obszaru Langesse, występującym w części gmin Meyreuil, Le Tholonet i Aix-en-Provence, gdzie położony jest obszar geograficzny.

Geolodzy nazywają te formacje również mianem palety (fr. „Palette").

Gleby regionu są gliniasto-wapienne, kamieniste i bardzo przepuszczalne, powstałe głównie na jeziornych wapieniach Langesse i Montaiguet oraz na ich brzegowych koluwiach.

Ta topografia tworzy szczególny klimat śródziemnomorski. Winnice są chronione przed zimnymi wiatrami wiejącymi z północy, a zbocza i podgórza korzystają ze średniego nasłonecznienia wynoszącego około 3 000 godzin rocznie. Opady natomiast wynoszą średnio 650 mm rocznie. Oprócz tego korzystnego kontekstu klimatycznego na panujące tu warunki wpływa łagodząco bliskość laguny Etang de Berre, do której prowadzi dolina Arc. Morskie bryzy docierające z laguny łagodzą letnie upały i utrzymują niewielką wilgotność w nocy, co tworzy optymalne warunki do dojrzewania winogron.

Winnice regionu znajdują się w sercu malowniczego wiejskiego krajobrazu, którego czarne sylwetki cyprysów, rzędy winorośli, gaje oliwne i sosny wyłaniające się z czerwonej ziemi stanowiły inspirację dla malarstwa Cézanne'a.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Uprawa winorośli, obecna w regionie Aix od wieków, nabrała bardziej zorganizowanego charakteru za panowania króla René d'Anjou (René I Andegaweński), zwanego królem winiarzy, księcia Andegawenii i hrabiego Prowansji. Król René wprowadził do Prowansji odmiany winorośli „panse" i „muscat", które do dziś są uprawiane na terenie „Palette". Wina pochodzące ze zboczy wzgórz w dolinie rzeki Arc cieszyły się wówczas szczególną renomą i uznaniem króla.

W 1455 r. René stał się właścicielem zamku i dóbr Gardanne, położonych na południowym krańcu Meyreuil,

a jego wpływ przyczynił się do rozwoju uprawy winorośli także poza posiadłością i w okolicy. Władca wyraził zgodę na nowy podział ziemi między mieszkańcami Gardanne jedynie pod warunkiem, że zostanie ona obsadzona winoroślą (Archiwa regionu Bouches-du-Rhône, 1472).

Ze starych zbiorów Grands Carmes d'Aix (Archiwa departamentu) wynika, że w 1551 r. właścicielami „Bastide de Meyreuil" (fr. *bastide* - typ posiadłości wiejskiej w Prowansji) byli karmelici pochodzący z Prowansji. Uprawiali oni na tym obszarze oliwki, a przede wszystkim winorośl, dążąc do uzyskania jak najlepszej jakości produkowanych win i napojów spirytusowych. Wina, uznawane za wyjątkowe, już wówczas dojrzewały w piwnicach wykutych przez mnichów w zboczu wzgórza, które istnieją do dziś (stan na 2009 r.).

Na skutek zmian własności tradycje te podtrzymywały kolejne rodziny – Pascalis, a następnie Rougier. „Domaine de la Simone" rozwinięto dzięki kolejnym inwestycjom pradziadków, dziadka i ojca Jeana Rougiera, które rozpoczęto w 1838 r. i kontynuowano do 1896 r. Dzięki ich staraniom odtworzono, a następnie rozbudowano dawne posiadłości wiejskie: karmelitów („Bastide" des Grands Carmes) i króla René („Rendez-Vous"). Odpowiednie połączenie przez tę rodzinę odmian winogron, bardzo staranna produkcja i naturalne starzenie w piwnicach posiadłości sprawiają, że wina „Château Simone" zyskują coraz większą renomę zarówno we Francji, jak i za granicą. W 1946 r. rodzina Rougier złożyła wniosek o przyznanie jego winom statusu kontrolowanej nazwy pochodzenia. Ponieważ taka nazwa ma charakter zbiorowy, zaproponowano dawną nazwę „Palette", obejmującą również okoliczne osady, takie jak Trois Sautets i Languesse, w których również produkowane są te słynne wina („Domaine du Montaiguet", „La Dominante" itd.).

Winnica „Palette", istniejąca od 500 lat, wyróżnia się różnorodnością odmian winorośli, na którą składają się klasyczne śródziemnomorskie odmiany, takie jak bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, ale także starsze, takie jak brun fourcat N, colombaud B, panse muscade B, panse du Roy René. Ta wyjątkowa różnorodność przyczyniła się do stworzenia renomy win „Palette", uznanych za kontrolowaną nazwę pochodzenia 28 kwietnia 1948 r.

W 2009 r. winnica zajmowała 43 hektary i produkowała około 1 600 hektolitrów wina rocznie, pochodzącego od pięciu producentów.

8.2. *Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów*

Wina czerwone i różowe to wina kupażowane.

Wina czerwone produkowane są głównie z odmian grenache N i mourvèdre N, do których dodano stare odmiany winorośli, dzisiaj już nieuprawiane w pozostałej części południowych obszarów.

Charakteryzują się ciemną barwą, delikatnymi i eleganckimi aromatami czerwonych owoców, często z nutami skóry lub kakao, a także pełnymi i okrągłymi taninami. Są to wina o długim okresie przechowywania i wymagają długiego leżakowania w drewnie, aby osiągnąć pełną dojrzałość.

Wina różowe produkowane są głównie z odmian grenache N i cinsaut N, które również połączono z bardzo starymi odmianami winorośli.

Ich smak cechuje subtelna równowaga, kwiatowe i owocowe aromaty oraz dobra struktura, dzięki czemu wina dobrze się przechowują.

Wina białe produkowane są głównie z odmian clairette B i clairette rose Rs, połączonych z różnymi bardzo starymi odmianami.

Są to wina złożone i dobrze wyważone, z dominującymi nutami kwiatowymi i balsamicznymi oraz aromatami orzeszków pinii. Wyróżniają się elegancją, wyrazistością, długim posmakiem i wyjątkowym potencjałem starzenia.

8.3. *Zależności przyczynowe*

Połączenie suchego mezoklimatu o nieznacznych wahaniach temperatur, ukształtowania terenu jako kotliny, osłoniętej od wiatrów północnych, płytkich gleb rozwiniętych na formacjach gliniasto-wapiennych i położenia na zboczach wzgórz zapewnia optymalne warunki do dojrzewania różnorodnych odmian winogron w winnicy „Palette".

Producenci celowo zachowali unikatową bioróżnorodność roślin i nie ulegli pokusie uproszczenia odmian winorośli. W przypadku „Palette" ta różnorodność roślin jest gwarancją wyrażenia specyfiki obszaru w najlepszy sposób. Starannie zachowane stare odmiany winorośli połączone z tradycyjnymi śródziemnomorskimi gatunkami stanowią o oryginalności win „Palette" oraz ich szczególnego potencjału starzenia.

Dzięki połączeniu optymalnego zarządzania rośliną, kontroli jej żywotności i potencjału produkcyjnego poprzez stosowane praktyki niskich plonów, które wynikają z krótkiego przycinania i optymalnych warunków dojrzewania, wina mają strukturę pozwalającą na ich starzenie, czasami przez długi czas w beczkach, jak w przypadku win czerwonych.

Aby utrzymać metod uprawy, jakość i właściwości surowca, zbiór odbywa się zawsze ręcznie, co pozwala na przetransportowanie całych winogron bezpośrednio do miejsc produkcji wina.

Już w 1772 r. pan Reboul, prawnik przy sądzie królewskim, w swojej pracy „Uwagi na temat rolnictwa w Prowansji" stwierdzał: „wpływ klimatu, jakość gleby, odmienność dominujących wiatrów, położenie z dala od obszarów występowania opadów deszczu i mgły, ruchy powietrza, korzystne nasłonecznienie, zalety lokalizacji itd." to najważniejsze aspekty, które pozwalają uzyskać wino wysokiej jakości.

Z kolei Antoine David (w księdze Aix – David 1772) stwierdził: „Pan Arnaud, właściciel zajazdu w hotelu Saint-Jacques w Aix, właściciel posiadłości wiejskiej położonej w regionie Aix, w dystrykcie Montaiguet, który częściowo obsadził swoje ziemie odmianą mourvèdre, a częściowo brun-fourcat, produkuje wino, które wszyscy przybywający tam cudzoziemcy najchętniej wybierają spośród wszystkich win Prowansji".

Wina z Tholonet i Meyreuil cieszyły się wówczas taką sławą, że „od XVIII wieku mieszkańcy Meyreuil mogli wwozić swoje wino bez opłat do miasta Aix" („Encyclopédie des Bouches-du-Rhône" – XV 168).

W 1906 r. król Anglii Edward VII, przejeżdżając przez ten region, specjalnie zboczył z drogi, „aby skosztować tutejszych wspaniałych win".

Renomę tę potwierdzano na przestrzeni wieków. W 1948 r. w opinii biegłego dotyczącej uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia win „Palette" podkreślono: „z dumą można stwierdzić, że wina Palette, bazujące na bardzo starej tradycji, mogą być stawiane na równi z jednogłośnie uznawanymi winami szlachetnymi".

Renoma win „Palette” przetrwała próbę czasu, a wiedza i umiejętności producentów zostały potwierdzone.

Obecnie znaczna część produkcji win o tej kontrolowanej nazwie pochodzenia sprzedawana jest do znanych restauracji oraz trafia na rynki zagraniczne, dzięki czemu produkcja jest dochodowa.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośrednio sąsiadujący, określony w drodze odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, obejmuje położoną poza obszarem geograficznym część terenu gmin Meyreuil i Le Tholonet w departamencie Bouches-du-Rhône.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Palette” można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Provence”. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Nazwa większej jednostki geograficznej „Vin de Provence” musi znajdować się w tym samym polu widzenia, co kontrolowana nazwa pochodzenia, tj. „Palette”.

Link do specyfikacji produktu

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